



CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Cuvée Athénaïs
Côteaux Champenois
Grand Cru



English

AREA : 0,30 hectares
TERROIR : Chlak
GRAPE VARIETIES : 100% Pinot noir
HARVEST : Manual
ORIGIN : Ambonnay
AVERAGE YIELD : 30 hl/ha
VINIFICATION : 80% destemming, pressing, punching the cap, malolactic fermentation in oak barrels
AGEING : 12 months in barrels 30% new
BOTTLING : 20 months after harvest without filtration
PRODUCTION : 1 000 bottles



SAS CGM

1 chemin de la Cavotte - Bisseuil 51150 Aÿ-CHAMPAGNE - France
Tel.: +33 (0) 3 26 57 75 60 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com