



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

1er cru Cuvée Tradition



Français

<u>SUPERFICIE :</u>	3 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	70% Chardonnay 25% Pinot noir 5% Pinot Meunier
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS :</u>	Bisseuil, Trépail, Mareuil sur Aÿ et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN :</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourage, vinification pour 70% à basse température en cuves thermo- régulées, 30% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	24 mois
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 4 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	7g/l
<u>PRODUCTION :</u>	30 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

1er cru Cuvée Blanc de Noirs



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	3 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU</u> :	Craie
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	100% Pinot noir
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS</u> :	Bisseuil,
<u>RENDEMENT MOYEN</u> :	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION</u> :	Pressurage, débourage, vinification pour 70% à basse température en cuves thermo-régulées, 30% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES</u> :	24 mois
<u>MISE SUR LE MARCHÉ</u> :	Minimum 4 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE</u> :	6g/l
<u>PRODUCTION</u> :	30 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

1er Cru Extra brut



Français

<u>SUPERFICIE :</u>	1 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	70% Chardonnay, 27% Pinoit Noir, 3% vin rouge d'Ambonnay
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS :</u>	Bisseuil, Ambonnay et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN :</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débourage, vinification pour 100% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	36 mois
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 12 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	3g/l
<u>PRODUCTION :</u>	8 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Grand cru Extra brut

Ambonnay - La Grand Ruelle

Français

SUPERFICIE : 0,2 Hectares

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : Craie

ENCEPAGEMENT : 100% Pinot Noir

VENDANGES : Manuelles

ORIGINE DES CRUS : Ambonnay

RENDEMENT MOYEN : 12 000 kgs/ha

VINIFICATION : Pressurage, débourage, vinification pour
100% en barriques anciennes

MISE EN BOUTEILLES : 7 mois après la récolte

TEMPS SUR LATTES : 5-6 ans

MISE SUR LE MARCHÉ : Minimum 12 mois après le dégorgement

DOSAGE : 2g/l

PRODUCTION : 1 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE

Extra-brut Grand cru

“Cuvée Théophile”



Français

<u>SUPERFICIE :</u>	0,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	40% Pinot noir, 60% Chardonnay
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>ORIGINE DES CRUS :</u>	Ambonnay et Le Mesnil sur Oger
<u>RENDEMENT MOYEN :</u>	12 000 kgs/ha
<u>VINIFICATION :</u>	Pressurage, débouillage, vinification pour 100% en barriques anciennes
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	7 mois après la récolte
<u>TEMPS SUR LATTES :</u>	5-6 ans
<u>MISE SUR LE MARCHÉ :</u>	Minimum 4 mois après le dégorgement
<u>DOSAGE :</u>	2g/l
<u>PRODUCTION :</u>	3 000 bouteilles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bissueil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CUVÉE ATHÉNAÏS

Appellation Côtes de Champagne Contrôlée
Grand Cru

Français

<u>SUPERFICIE :</u>	0,30 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Craie
<u>ORIGINE DU CRU :</u>	Ambonnay
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	100% Pinot Noir
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>RENDEMENT :</u>	30 hl/ha
<u>VINIFICATION :</u>	100% égrappage, pigeage, fermentation, malolactique faite en barriques.
<u>ELEVAGE :</u>	18 mois en barriques dont 30% neuves
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	20 mois après la récolte sans filtration
<u>PRODUCTION :</u>	1 000 bouteilles

English

<u>AREA OF THE VINEYARD :</u>	0,30 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL :</u>	Craie
<u>ORIGIN :</u>	Ambonnay
<u>GRAPE VARIETIES :</u>	100% Pinot Noir
<u>HARVEST :</u>	Manual
<u>AVERAGE YIELD :</u>	30 hl/ha
<u>VINIFICATION :</u>	100% pressing, racking, malolactic fermentation in oak barrels. Inox steel tanks.
<u>AGEING :</u>	18 months in barrels which 30% new.
<u>BOTTLING :</u>	20 months after harvest without filtration
<u>PRODUCTION :</u>	1 000 bottles



SCEV Xavier GONET

1 chemin de la Cavotte 51150 Bisseuil - 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



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU GILLETTE SAUTERNES



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	4,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	
<u>CRU</u> :	Sable et roches sur sous-sol calcaire
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	90% Sémillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles - plusieurs tries
<u>VINIFICATION</u> :	A basse température en cuves inox
<u>ELEVAGE</u> :	17-18 ans en cuves bétons
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	Après 20 ans d'élevage en cuve béton
<u>PRODUCTION</u> :	3 000 à 6 000 bouteilles

English

<u>AREA OF THE VINEYARD</u> :	4,5 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL</u> :	Gravel and sand on blocks of sandstone
<u>GRAPE VARIETIES</u> :	90% Sémillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>HARVEST</u> :	Hand picking
<u>VINIFICATION</u> :	Stainless steel tanks
<u>AGEING</u> :	17-18 years in
<u>BOTTLED</u> :	After 20 years in ageing
<u>PRODUCTION</u> :	3 000 to 6 000 bottles





VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU LES JUSTICES SAUTERNES



<u>SUPERFICIE :</u>	8,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE</u>	Graves, sables et une partie argileuse
<u>DU CRU :</u>	avec sous-sol argilo-calcaire
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	88% Sémillon 8% Sauvignon 4% Muscadelle
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles par tries successives
<u>RENDEMENT MOYEN :</u>	18-20 hl/ha les années de production
<u>VINIFICATION :</u>	Mise sous froid des moûts à la sortie du pressoir, débourageage et fermentation en cuve inox à basse température.
<u>ELEVAGE :</u>	En cuves pendant 18 mois
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	18 mois après la récolte
<u>PRODUCTION :</u>	20 000 bouteilles



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE GRAVES BLANC



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	3,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>CRU</u> :	
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>VINIFICATION</u> :	En barriques neuves, batonnage 2 mois
<u>ELEVAGE</u> :	En barriques neuves pendant 6 mois
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	12 mois après la récolte
<u>PRODUCTION</u> :	1 500 caisses

English

<u>AREA OF THE VINEYARD</u> :	3,5 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL</u> :	Deep Gravel
<u>GRAPE VARIETIES</u> :	50% Sémillon 48% Sauvignon 2% Muscadelle
<u>HARVEST</u> :	Handmade
<u>VINIFICATION</u> :	Directly pressed, 2 days at 6°C fermentation in stainless steel vats
<u>AGEING</u> :	6 months in new barrels
<u>BOTTLED</u> :	12 months after the harvest
<u>PRODUCTION</u> :	1 500 cases





VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU RESPIDE-MEDEVILLE GRAVES ROUGE



Français

<u>SUPERFICIE</u> :	8 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>CRU</u> :	
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	40% Merlot 60% Cabernet Sauvignon
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>VINIFICATION</u> :	En cuves inox - cuvaison 21 jours
<u>ELEVAGE</u> :	En cuves 3 mois, puis 50% du 12 mois en barriques
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	20 mois après la récolte
<u>PRODUCTION</u> :	3 500 caisses

English

<u>AREA OF THE VINEYARD</u> :	8 Hectares
<u>SPECIFIC SOIL</u> :	Gravel and subsoil of clay
<u>GRAPE VARIETIES</u> :	40% Merlot 60% Cabernet Sauvignon
<u>HARVEST</u> :	Handmade
<u>VINIFICATION</u> :	Stainless steel tanks fermentation, Maceration of around 21 days
<u>AGEING</u> :	50% of the wine in barrels 12 months
<u>PRODUCTION</u> :	3 500 cases





VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

DAME de RESPIDE GRAVES ROUGE

Français

<u>SUPERFICIE :</u>	4,5 Hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE DU CRU :</u>	Graves sur sous-sol argileux
<u>ENCEPAGEMENT :</u>	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon
<u>VENDANGES :</u>	Manuelles
<u>VINIFICATION :</u>	En cuves inox - cuvaison 18 jours
<u>ELEVAGE :</u>	20% du vin en barriques, 80% en cuves
<u>MISE EN BOUTEILLES :</u>	16 mois après la récolte
<u>PRODUCTION :</u>	2 500 caisses

English

<u>AREA:</u>	4.5 Hectares
<u>TERROIR:</u>	gravel on a subsoil of clay
<u>GRAPE VARIETIES:</u>	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
<u>HARVEST:</u>	manual
<u>VINIFICATION:</u>	in stainless steel vats for 18 days
<u>AGEING:</u>	20% of the wine in casks, 80% in vats
<u>BOTTLING:</u>	16 months after harvest
<u>AVERAGE ANNUAL</u>	
<u>PRODUCTION:</u>	2500 cases





VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU DES EYRINS MARGAUX



SUPERFICIE : 2,9 hectares

TERROIR SPECIFIQUE

DU CRU : Graves profondes

ENCEPAGEMENT : 27% Merlot 70% Cabernet Sauvignon
3% Petit Verdot

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : En cuves inox, cuvaison de 21 jours

ELEVAGE : 50% en cuves pendant 18 mois et 50%
en barriques neuves pendant 18 mois

MISE EN BOUTEILLES : 20 mois après la récolte

PRODUCTION : 1 300 caisses



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE

4, rue du Port 33210 Preignac - France

Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CRU MONPLAISIR BORDEAUX SUPERIEUR



<u>SUPERFICIE</u> :	9 hectares
<u>TERROIR SPECIFIQUE</u> :	4 hectares Argilo-graveleux
<u>DU CRU</u> :	et 5 hectares d'alluvions
<u>ENCEPAGEMENT</u> :	75% Merlot 15% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc
<u>VENDANGES</u> :	Manuelles
<u>VINIFICATION</u> :	En cuves inox, cuvaision de 18 jours
<u>ELEVAGE</u> :	90% en cuves pendant 10 mois et 10% en barriques pendant 10 mois
<u>MISE EN BOUTEILLES</u> :	10 mois après la récolte
<u>PRODUCTION</u> :	4 500 caisses





VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

DOMAINE DES JUSTICES ROUGE



SUPERFICIE : 9 hectares

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : quelques graves sur limon

ENCEPAGEMENT : 60% merlot, 40% cabernet sauvignon

VENDANGES : manuelles

RENDEMENT MOYEN : 48hl/ha

VINIFICATION : en cuves inox à basse température

ELEVAGE : 100% en cuves

MISE EN BOUTEILLES : 6 mois après la récolte

PRODUCTION : 1000 caisses



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE

4, rue du Port 33210 Preignac - France

Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE



DOMAINE DES JUSTICES ROSE

SUPERFICIE : 1 hectare

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : quelques graves sur limon

ENCEPAGEMENT : 60% merlot, 40% cabernet sauvignon

VENDANGES : manuelles

RENDEMENT MOYEN : 48hl/ha

VINIFICATION : en cuves inox à basse température

ELEVAGE : 100% en cuves

MISE EN BOUTEILLES : 6 mois après la récolte

PRODUCTION : 1000 caisses



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE

4, rue du Port 33210 Preignac - France

Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43

www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

DOMAINE DES JUSTICES BLANC



SUPERFICIE : 2 Hectares

TERROIR SPECIFIQUE DU CRU : quelques graves sur limon

ENCEPAGEMENT : 40% sémillon 60% sauvignon

VENDANGES : manuelles

RENDEMENT MOYEN : 48hl/ha

VINIFICATION : en cuves inox à basse température

ELEVAGE : 100% en cuves

MISE EN BOUTEILLES : 6 mois après la récolte

PRODUCTION : 1000 caisses



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com