

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LOISELU 2016



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Orangenschale  
Erdbeere  
Aprikose  
Haselnuss  
Waldboden  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Vanille

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2016

### Weinberg

Einzellage Loiselu in Ay  
Haut Valeur

### Anbau

Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

38 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2020

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

### Eichelmann

3/5

### Bettane & Desseauve

17,5/20