

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2016



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Aprikose
Lakritze
Haselnuss
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
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%)
2016

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

38 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

16,5/20