

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA CHEMINÉE 2017



Gosset, Christian, Champagne, Vallée de la Marne

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
Haselnuss
Lakritze
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
energiegeladen
körperreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2017
Einzellage La Cheminée
in Aÿ

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
38 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

90/100

4/5