

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT A04



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
Brauner Nougat
Brioche
Schokolade
Kreide

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2019

Jahrgänge

Weinberge in Aÿ Grand
Cru Chezelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

Weinberg

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

32 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100