

GOSSET, CHRISTIAN, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SORANGEON 2018



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
Zitrone
Aprikose
Schwarzpulver
Karamell
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Einzellage
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Sorangeon in
Chouilly

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100