

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2019



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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ
Alter der Reben Weinberg in 1969 und
1992 bepflanzt
Anbau Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 38 Monate
Dosage 3 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100
Eichelmann 4/5
Bettane & Desseauve 16,5/20