

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT A05



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
2020

### 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

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

kein Reservewein  
32 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100