

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



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

Himbeere
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (18%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (82%)
2020

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Aÿ und
Chouilly

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

30 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

3 Gramm / Liter
November 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100