

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME 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

Gelber Apfel
Grapefruit
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Lakritze
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ
Weinberg in 1969 und
1992 bepflanzt

Alter der Reben

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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