

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2016



Champagne Christian Gosset

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ERDBEERE ◀
APRIKOSE ◀
HASELNUSS ◀
LAKRITZE ◀
KREIDE ◀
GETOASTETES BROT ◀
VANILLE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant & kraftvoll
Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016
kein Reservewein
durchgeführt
38 Monate
1 Gramm / Liter
Februar 2020
Jahrgangschampagner,
Blanc de Noirs, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

2020 war es so weit! Die ersten eigenen Champagner von Christian Gosset aus dem Vallée de la Marne waren endlich auf dem Markt verfügbar. Seine inspirierende Geschichte als eigenständiger Champagner Produzent beginnt im Jahr 2015 als er sich aus dem Jahrhunderte alten Familienbetrieb Champagne Gosset-Brabant herauslöste und seine eigene Champagnerproduktion begann. Die Familienhistorie geht auf Pierre Gosset und das Jahr 1584 zurück, also mehr als 500 Jahre! Die Marke Gosset-Brabant wurde in den 1930er Jahren von Christian Gossets Großeltern gegründet. Von seinem Vater übernommen, arbeitete Christian gemeinsam mit seinem Bruder Michel 35 Jahre an diesem Erbe. Dann trennten sich ihre Wege, jeder konnte sich so besser der eigenen Vision widmen. Damit erfüllte sich der damals 50-jährige einen Lebenstraum. Mit seinem Champagner möchte er die eindrucksvolle Geschichte des Pinot Noirs aus den Grand Cru Lagen rund um Aÿ erzählen. Die Grundweine seiner ersten Lese aus dem Jahr 2016 lagerte er damals noch bei einem befreundeten Winzer ein. 2018 hat Christian seinen eigenen Keller bezogen.

Warum wir die Champagner von Christian Gosset im Programm haben

Die Champagner von Christian Gosset aus Aÿ und Umgebung haben uns von der ersten Sekunde überzeugt! Es sind ganz großartige und kraftvolle Champagner mit einer beeindruckenden Frische und Tiefgründigkeit. Der Holzeinsatz bei

Der Champagner Blanc de Noir Croix-Courcelles Grand Cru besteht zu 100% aus Pinot Noir Trauben, die aus der gleichnamigen Parzelle stammen. Der von Kreide geprägte Weinberg ist nach Süden ausgerichtet und bereits seit 1969 mit Pinot Noir Reben bepflanzt. Der Grundwein reift nach einer spontanen Gärung in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wurde durchgeführt und die Dosage ist mit 1 Gramm pro Liter minimal. Auf diese Weise entsteht ein enorm eleganter und sehr feingliedriger Champagner mit einer kernigen Säure, erkennbarem Holzeinfluss und einer überaus beeindruckenden Länge. La Croix-Courcelles ist ein großer Champagner der perfekt reifen wird und als Essensbegleiter einen großen Auftritt feiert.