

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SORANGEON 2016



Champagne Christian Gosset

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ZITRONE ◀  
APRIKOSE ◀  
KARAMELL ◀  
SCHWARZPULVER ◀  
BRIOCHE ◀  
VANILLE ◀  
GETOASTETES BROT ◀  
KREIDE ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

elegant & mineralisch  
Einzellage Sorangeon in  
Chouilly

Chardonnay (100%)

2016

kein Reservewein  
durchgeführt

50 Monate

0 Gramm / Liter

Februar 2021

Jahrgangschampagner,  
für Fortgeschrittene, im  
Holz ausgebaut,  
Essensbegleiter, Blanc de  
Blancs

12,00 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 Sorangeon Chouilly Grand Cru Millésime 2016 von Champagner Christian Gosset ist ein sehr eleganter und eindrucksvoller Blanc de Blancs Champagner mit einer imposanten Kraft und beeindruckenden Länge. Die Trauben stammen aus der Einzellage Sorangeon in Chouilly, dem nördlichsten Grand Cru Ort der Côte des Blancs. Die Reben sind mit mindestens 50 Jahren im allerbesten Alter. Sie stehen auf einem kargen Kreideboden, der nach Osten abfällt. Somit die die Bedingungen für einen großen Blanc de Blancs Champagner im Weinberg ideal. Christian vinifiziert alle Weine für seine Lagenchampagner in gebrauchten Barrique Fässern. Auf Filtration verzichtete er ebenso wie auf das Zugeben einer Dosage.