GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
CROIX-COURCELLES 2016

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
Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Aprikose
Brioche
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide
Laub

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage Croix Courcelles in Aÿ
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100