

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



Gosset, Christian, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2016  
Einzellage Croix  
Courcelles in Aÿ

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Lagerung**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
38 Monate  
1 Gramm / Liter  
Februar 2020

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

**Eichelmann**

93/100  
3/5