GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS 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
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Lakritze
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Einzellage
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (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	Juni 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	16,5/20