

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



Gosset, Christian, Champagne, Vallée de la Marne

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, Weißwein-, großes Champagner-
mittlere Barrique oder Universalglas
finessenreich,
energiegeladen,
körperreich

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2016

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

38 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

16,5/20