# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

# GEREIFT: CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LA CHEMINÉE 2017

## 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
energiegeladen
körperreich

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2017 |
| **Weinberg** | Einzellage La Cheminée in Aÿ |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>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** | 90/100 |
| **Eichelmann** | 4/5 |