GOSSET, CHRISTIAN, CÔTE DES BLANCS

GEREIFT: CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE

BLANCS BRUT NATURE

SORANGEON 2016



Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Karamell
Schwarzpulver
Brioche
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Essensbegleiter Blanc de Blancs Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2016
Einzellage Sorngeon in
Chouilly
Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

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

50 Monate 0 Gramm / Liter Februar 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen Bettane & Desseauve 94/100 15/20