GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT
A03

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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Waldbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

charakterreich

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (18%) Pinot Noir / Spätburgunder (82%)
Jahrgänge	2018
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100