GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT
A04

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
Brauner Nougat
Brioche
Schokolade
Kreide

STIL
zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100