GOSSET, CHRISTIAN, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SORANGEON 2018



GESCHMACK

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

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Schwarzpulver
Karamell
Brioche
Getoastetes Brot
Vanille
Kreide

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut Essensbegleiter Blanc de Blancs Einzellage viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Chardonnay (100%)
2018
Einzellage Sorngeon in
Chouilly
Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager 50 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter

Degorgiert April 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100