

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LOISELU 2019



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
Orangenschale
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Waldboden
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Einzellage Loiselu in Ay
Weinberg in 1963 und
1972 bepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

kein Reservewein
34 Monate
3 Gramm / Liter
Mai 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100