

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

PIERRES ROBERT 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	Jahrgangschampagner
Erdbeere	im Holz ausgebaut
Aprikose	Einzellage
Lakritze	Essensbegleiter
Haselnuss	Blanc de Noirs
Kreide	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Getoastetes Brot	
Vanille	

STIL

charakterreich	10 bis 12°C
mittlere Barriquenote	bis zu einer halben Stunde
finessenreich	dekantieren
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
körperreich	

TYPO

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Einzellage
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%)

Jahrgänge Weinberg

2019
Einzellage Pierres
Robert in Aÿ

Alter der Reben

Weinberg wurde 1990
gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes

Reserveweine

Barriquefass
kein Reservewein

Dauer Hefelager

38 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

16,5/20