

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE Saignée

### GARVAUX 2019



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Erdbeere	<b>TYP</b>	Rosé
Himbeere		für Fortgeschrittene
Kirschkilör		im Holz ausgebaut
Kalkstein		Essensbegleiter
Biskuit		Einzellage
Schwarzer Pfeffer		
Nasse Erde	<b>LAGERN &amp; SERVIEREN</b>	2023 bis 2032
Waldboden		10 bis 12°C

#### STIL

mittlere Barriquenote	bis zu einer halben Stunde
körperreich	dekantieren Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2019  
Einzellage Garvaux in  
Ay  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
36 Monate  
2 Gramm / Liter  
Mai 2023

##### Biolog. Säureabbau Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100