

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE GARVAUX 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

Erdbeere
Himbeere
Kirschkilör
Kalkstein
Biskuit
Schwarzer Pfeffer
Nasse Erde
Waldboden

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

mittlere Barrique note
körperreich



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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

36 Monate
2 Gramm / Liter
Mai 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100