

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	TYP	Rosé
Himbeere		für Fortgeschrittene
Kirschkilör		im Holz ausgebaut
Kalkstein		Essensbegleiter
Biskuit		Einzellage
Schwarzer Pfeffer		
Nasse Erde	LAGERN & SERVIEREN	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

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