# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT
# A05

## 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
Erdbeere
Brauner Nougat
Schokolade
Brioche
Kreide

## STIL
zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

## TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (20%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (80%) |
| **Jahrgänge** | 2020 |
| **Weinberg** | Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert, |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Ausbau** | minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 32 Monate |
| **Dosage** | 1 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | April 2024 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |