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



GESCHMACK

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

A R O M E N T Y P

Himbeere Rosé

Waldbeere im Holz ausgebaut Rote Johannisbeere für Einsteiger

Brioche für Fortgeschrittene

Bergbach (Mineraltiät)Essensbegleiter

Vanille

Kreide LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033

S T I L 10 bis 12°C

charakterreich Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

WEINBAU

Chardonnay (18%) **Rebsorten**Pinot Noir /

Spätburgunder (82%)

Jahrgänge 2020

Weinberg Weinberge in Aÿ und

Chouilly Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

ROSÉ AO3

Reserveweine Dauer Hefelager

Dosage Degorgiert Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt teils gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein

30 Monate

3 Gramm / Liter

November 2023

spontane Gärung

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100