

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA 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

	TYP
Himbeere	Rosé
Waldbeere	im Holz ausgebaut
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Bergbach (Mineralität)	Essensbegleiter
Vanille	
Kreide	

STIL

charakterreich

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (18%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (82%)
2020
Weinberge in Aÿ und
Chouilly
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein

Biolog. Säureabbau Lagerung

30 Monate
3 Gramm / Liter
November 2023

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100