

# GOSSET, CHRISTIAN, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE SORANGEON 2019



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Aprikose  
Schwarzpulver  
Karamell  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Vanille  
Kreide

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
Blanc de Blancs  
Einzellage  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Chardonnay (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2019
<b>Weinberg</b>	Einzellage Sorangeon in Chouilly
<b>Alter der Reben</b>	über 50 Jahre Haut Valeur
<b>Anbau</b>	Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
<b>Ausbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
<b>Biolog. Säureabbau</b>	durchgeführt
<b>Lagerung</b>	gebrauchtes Barriquefass
<b>Reserveweine</b>	kein Reservewein
<b>Dauer Hefelager</b>	50 Monate
<b>Dosage</b>	0 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	Mai 2023

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100