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



### GESCHMACK

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

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)

Einzellage Sorngeon in Chouilly

über 50 Jahre

Haut Valeur

Environnementale
(HVE)

## WEINBEREITUNG

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

# BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100