

# 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  
Karamell  
Schwarzpulver  
Brioche  
Vanille  
Getoastetes Brot  
Kreide

## 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 Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2019  
Einzellage Sorangeon in  
Chouilly  
über 50 Jahre  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kein Reservewein  
50 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2023

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100

Der Champagner Sorangeon Chouilly Grand Cru Millésime 2019 von Champagner Christian Gosset ist ein sehr eleganter und eindrucksvoller Blanc de Blancs Champagner mit einer imposanten Kraft und beeindruckenden Länge. Die Trauben stammen aus der Einzellage Sorangeon in Chouilly, dem nördlichsten Grand Cru Ort der Côte des Blancs. Die Reben sind mit mindestens 50 Jahren im allerbesten Alter. Sie stehen auf einem kargen Kreideboden, der nach Osten abfällt. Somit sind die Bedingungen für einen großen Blanc de Blancs Champagner im Weinberg ideal. Christian vinifiziert alle Weine für seine Lagenchampagner in gebrauchten Barrique Fässern. Auf Filtration verzichtete er ebenso wie auf das Zugeben einer Dosage.