GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 2019

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

Gelber Apfel
Grapefruit
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Lakritze
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (85%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Croix Courcelles in Aÿ
Alter der Reben	Weinberg in 1969 und 1992 bepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100