

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

### EXTRA BRUT

### PIERRES ROBERT 2020



#### 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

	<b>TYP</b>
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Erdbeere	im Holz ausgebaut
Aprikose	Einzellage
Lakritze	Essensbegleiter
Haselnuss	Blanc de Noirs
Kreide	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Getoastetes Brot	
Vanille	

#### STIL

charakterreich	10 bis 12°C
mittlere Barriquenote	bis zu einer halben Stunde
finessenreich	dekantieren
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
körperreich	

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034	
	10 bis 12°C
	bis zu einer halben Stunde
	dekantieren
	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

2020

Einzellage Pierres  
Robert in Aÿ

Weinberg wurde 1990  
gepflanzt

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

##### Jahrgänge Weinberg

##### Alter der Reben

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
35 Monate

1 Gramm / Liter  
Juni 2024

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100

##### Eichelmann

4/5

##### Bettane & Desseauve

16,5/20