

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT PIERRES ROBERT 2020



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

Grapefruit
Erdbeere
Aprikose
Lakritze
Haselnuss
Kreide
Getoastetes Brot
Vanille

TYP

Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Pierres
Robert in Aÿ
Weinberg wurde 1990
gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

kein Reservewein
35 Monate
1 Gramm / Liter
Juni 2024

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100
Eichelmann 4/5
Bettane & Desseauve 16,5/20