# 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 jugendlich voll gereift Reife Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Grapefruit
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Lakritze
Kreide
Getoastetes Brot

#### STIL

Vanille

charakterreich bis zu einer h mittlere Barriquenote dekantieren finessenreich Weißwein-, g energiegeladen oder Univers körperreich

## 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 Champagneroder Universalglas



Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2020

Einzellage Pierres
Robert in Aÿ

Weinberg wurde 1990
gepflanzt
Haut Valeur

Anbau Environnementale (HVE)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Ausbau

6

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
35 Monate
1 Gramm / Liter

# BEWERTUNG

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

Juni 2024