

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT

A06



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	im Holz ausgebaut
Erdbeere	für Einsteiger
Brauner Nougat	für Fortgeschrittene
Schokolade	zum Aperitif
Brioche	Essensbegleiter

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYPO

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
2021 (80%)
Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

20% Reservewein aus
2020

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

32 Monate
3 Gramm / Liter
April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100