

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

### EXTRA BRUT

### CROIX-COURCELLES 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

Grapefruit  
Zitrone  
Roter Apfel  
Aprikose  
Brioche  
Vanille  
Getoastetes Brot  
Kreide  
Laub

#### TYPO

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
Blanc de Blancs  
Einzellage

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

#### Anbau

Chardonnay (100%)  
2016  
Einzellage Croix  
Courcelles in Aÿ  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
36 Monate  
3 Gramm / Liter  
Juni 2024

#### Biolog. Säureabbau

#### Lagerung

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**

93/100