

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CROIX-COURCELLES 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
Zitrone
Roter Apfel
Aprikose
Brioche
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide
Laub

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

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
36 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100