GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



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 sehr lang kurz

CROIX-COURCELLES 2020

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Roter Apfel
Aprikose
Brioche
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

T Y P

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 Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
2016
Weinberg
Einzellage Croix
Courcelles in Aÿ
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

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

93/100