

GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

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

	TYP
Grapefruit	Jahrgangschampagner
Erdbeere	im Holz ausgebaut
Aprikose	für Fortgeschrittene
Lakritze	Essensbegleiter
Haselnuss	Blanc de Blancs
Kreide	Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Getoastetes Brot	
Vanille	

STIL

charakterreich	10 bis 12°C
mittlere Barriquenote	bis zu einer halben Stunde
finessenreich	dekantieren
energiegeladen	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
körperreich	



LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2020

Einzellage Croix Courcelles in Aÿ
Weinberg in 1969 und 1992 bepflanzt
Haut Valeur Environnementale (HVE)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass
kein Reservewein
38 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2024

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

38 Monate

Dauer Hefelager

3 Gramm / Liter

Dosage

Juni 2024

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

16,5/20