# 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 sehr lang kurz

## AROMEN

Grapefruit Erdbeere **Aprikose** Lakritze Haselnuss Kreide **Getoastetes Brot** 

Vanille

#### STIL

charakterreich mittlere Barriquenote dekantieren finessenreich energiegeladen körperreich

# T Y P

Jahrgangschampagner im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Essensbegleiter Blanc de Blancs Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

# LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

Weißwein-, großes Champagner-

oder Universalglas

#### WEINBAU

Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) 2020 Jahrgänge Einzellage Croix Weinberg Courcelles in Aÿ Weinberg in 1969 und Alter der Reben 1992 bepflanzt

**Haut Valeur** Environnementale **Anbau** (HVE)

## WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

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

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass kein Reservewein 38 Monate 3 Gramm / Liter

### BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann Bettane & Desseauve

93/100 4/5 16.5/20

Juni 2024