

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS 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  
Erdbeere  
Aprikose  
Lakritze  
Haselnuss  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Vanille

## STIL

charakterreich  
mittlere Barrique note  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich

## TYP

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  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
Einzellage Croix  
Courcelles in Aÿ  
Weinberg in 1969 und  
1992 bepflanzt  
Haut Valeur  
Environnementale  
(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  
Juni 2024

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 93/100  
**Eichelmann** 4/5  
**Bettane & Desseauve** 16,5/20