GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LOISELU 2020



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit
Orangenschale
Erdbeere
Aprikose
Haselnuss
Waldboden
Kreide
Getoastetes Brot

STIL

Vanille

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen körperreich

TYP

Jahrgangschampagner Einzellage für Fortgeschrittene Essensbegleiter Blanc de Noirs Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2020

Einzellage Loiselu in Ay
Weinberg in 1963 und
1972 bepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
5 Gramm / Liter
Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100