

# GOSSET, CHRISTIAN, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LOISELU 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  
Orangenschale  
Erdbeere  
Aprikose  
Haselnuss  
Waldboden  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Vanille

## STIL

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 Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
Einzellage Loiselu in Ay  
Weinberg in 1963 und  
1972 bepflanzt  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
36 Monate  
5 Gramm / Liter  
Mai 2023

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

93/100