

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
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit	Jahrgangschampagner
Orangenschale	Einzellage
Erdbeere	für Fortgeschrittene
Aprikose	Essensbegleiter
Haselnuss	Blanc de Noirs
Waldboden	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Kreide	
Getoastetes Brot	
Vanille	

STIL

charakterreich	
feine Holznote	
finessenreich	
energiegeladen	
körperreich	

TYPO

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	
Weißen-, 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

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