



## «Croix-Courcelles» Champagne Millésimé Grand Cru Extra Brut 2018

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (85%), Chardonnay (15%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Champagne Christian Gosset ist ein neues Projekt von einem der erfahrensten Winzer mit einem Familiennamen, der für höchste Qualität in der Gemeinde Aÿ-Champagne bekannt ist. Der etwas über 55-jährige Christian bezeichnet sich selbst als «jungen Winzer mit 35 Jahren Erfahrung». Bis 2015 produzierte er mit seinem Bruder Michel Champagner aus eigenen Trauben im Familienbetrieb. Danach trennten sie sich und jeder erhielt knapp 5 Hektaren Weinberge in Grand-Cru-Lagen, die rund um Aÿ liegen. Christians erste eigene Ernte fand im Herbst 2016 statt, die Weiterverarbeitung der Trauben erfolgte aber bis zur Ernte 2018 im Keller seines Freundes Jean-Baptiste Geoffroy. Ende 2018 konnte er dann seine eigenen Räumlichkeiten, gleich gegenüber von seinem Freund, beziehen.

Reservieren Sie sich diesen Jahrgangschampagner für die Zweisamkeit. Warum? Weil der «Croix Courcelles» ein überaus grosszügiger Champagner ist und mit seiner eigenen Persönlichkeit besticht. Mit seiner feinen Perlage im Glas beflügelt er die Stimmung und wer ein zweites Glas genießt, versinkt in Aromen von Zitrus, reifem Steinobst und delikaten roten Fruchtnoten. Abgerundet wird das Ganze mit einem Spiel von schönen Briochenoten und gut eingebundener

Würzigkeit im Abgang. Perfekt, um besondere Momente zu feiern.