



«Croix-Courcelles» Champagne Millésimé Grand Cru Extra Brut

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Christian Gosset |
| Land/Gebiet | Frankreich/Champagne |
| Appellation | Champagne AOP |
| Jahrgang | 2019 |
| Produkt | Schaumweine |
| Traubensorte(n) | Pinot Noir (85%), Chardonnay (15%) |
| Ausbau | 36-monatiges Hefelager auf der Flasche |
| Alkoholvolumen | 12.5% |
| Restzucker | 3.0 g/l |
| Trinktemperatur | 6 bis 8 Grad |
| Optimaler Genuss | Jetzt trinkbereit bis innert fünf Jahren |
| Inhalt | 75 cl |

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.