



«Garvaux» Rosé de Saignée Champagne Millésimé 1er Cru Extra Brut 2019

Produzent	Christian Gosset
Land/Gebiet	Frankreich/Champagne
Appellation	Champagne AOP
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	36-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	2.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält 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.

Der Champagner Rosé de Saignée von Christian Gosset ist bemerkenswert. Die Pinot-Noir-Trauben stammen aus der Einzellage namens Garvaux in der Premier-Cru-Gemeinde Mareuil-sur-Aÿ, die für ihre hochwertigen Weinberge bekannt ist. Am 15. September 2019 wurden die Trauben von Hand gelesen und der Most wurde vollständig in Eichenfässern spontan vergoren. Innert 36 Monaten entstand ein unwiderstehlich charmanter Rosé-Champagner, der seine

dunkle, wunderschöne Farbe während mehrerer Maischetage aus den Schalen laugte. Weinig, samtig, intensiv, mit feinsten, würzigen Gerbstoffen und hocheleganter Perlage. Delikate Waldbeeren-, Himbeermark- und Kirschennoten erobern den Gaumen, und doch bleibt dies ein trockener und nachhaltiger, terroirbetonter Wein mit seriöser Struktur und selbstbewusstem Abgang.