

**Mousserande vin**

# Gosset Grand Rosé Brut

Champagne Gosset

Pris 759 kr
nr 740501 - 750 ml

**Ursprung** Champagne

**Druvor** chardonnay 50%, pinot noir 50%

**Alk. halt** 12%

**Skörd/vinifikation** ingen malolaktisk jäsning tillåts för att behålla den härliga syran som utmärker Gossets fruktiga, kraftfulla och långlivade Champagner. Det är vid själva blandningen av cuvéen som vinmakaren sätts på prov. Dessa ”cuvéer ska smaka likadant varje år för att markera husets stil, denna typicitet är något som varje hus eftersträvar. Chardonnay 55%, Pinot Noir 45% varav 8% rött vin. Vinet får vila minst 4 år på jästfällningen innan degorgering och man använder en liten dosage på ca 8 g/L

**Smakbeskrivning** utseendet är kristallklart laxrosa och fyllt av snabbt stigande små bubblor. Doften utmärks av smultron och röda vinbär, med en ton av nyskalade röda äpplen. Detta ackompanjerad av en kritig mineralitet. Smaken är fyllig, med en harmonisk frisk syra. Smaker av röda äpplen, smultron, blodgrape och kex. Eftersmaken är strukturerat och komplex och avslutar friskt och harmoniskt.

**Passar som** aperitif, är perfekt till löjrom, förhöjer din laxtartar eller sashimi, samt balanserar en servering med foie gras.

## Om producenten

Champagne Gosset är en liten familjeägd producent, och tillhör en av 24 Grand Marque - en champagne tillverkad av ett av de stora champagnehusen som historiskt har utsetts till Grandes Marques, eller "stora varumärken" på franska. Gosset rankas som trea (baserat på poängen de får för alla sina olika Champagner), men är en av de minsta GM vad gäller produktion; ca 800,000 flaskor fördelat på 9-10 olika Champagner - att jämföra med andra hus där produktionen uppgår till miljontals flaskor bara för prestigechampagnen. Gosset är det äldsta vinhuset i Champagne och har gjort vin sedan 1584. Redan i början av 1600-talet exporterade de stilla vin till Storbritannien. Under 1700-talet skiftades fokus mot att göra Champagne och Gosset var en av de drivande krafterna bakom att förbättra och förfina processen. Det är något som är signifikant för huset och kontinuerligt i sann anda, vilket har medfört att de fått EPV utmärkelse (!) - en statlig utmärkelse som instiftats för att lyfta franska företag med sällsynta och exceptionella kunnande. Gossets renommé är ett resultat av kompromisslös kvalité och grundar sig på noggrant utvalda växtplatser. De skördar enbart från premier cru och grand cru vingårdar och använder bara juice från den första och bästa pressningen av druvorna som sker direkt på plats i byarna där druvorna plockas. Denna omsorg har lett till ännu en prestigefylld utmärkelse och placerat Champagne Gosset i samma sällskap med andra hantverksmässiga lyxvarumärken som Hermès, Chanel och Louis Vuitton.