



Mousserande vin

Gosset Grand Blanc de Blancs

Champagne Gosset

Pris 799 kr

nr 7747701 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay

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 cuvéeen som vinmakaren sätts på prov. För Blanc de Blancs görs blenden den första soliga dagen i mars då källarmästare Odilon de Varine känner sommaren vara på väg. Vinet får vila minst 3 år på jästfällningen innan degorgering. Dosage 6 g/L.

Smakbeskrivning doften utmärks av vita blommor, vita persikor, citrozest och honung, med en lätt rökig mineralitet. Smaken är harmonisk, med en härlig frisk syra. Smaker av citrus, vita vinbär och honung smeker gommen. Champagnen har en tydlig rökig mineralton och avslutar med en lång, mycket frisk och aptitretande eftersmak.

Passar som aperitif, till färska ostron och skaldjur. Sushi och sashimi, samt rillette eller patée.

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 kunskaper. Gossets renommé är ett resultat av kompromisslös qualité 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.