



Mousserande vin

Gosset Grande Reserve mag

Champagne Gosset

Pris 1399 kr

nr 8766106 - 1500 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay 45%, pinot noir 45%, pinot meunier 10%

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation består av 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir och 10% Pinot Meunier. Champagnen har vilat minst 4 år på jästfällningen innan degorgering och man använder en liten dosage på 8 gram.

Smakbeskrivning utseende är kristallklart gyllengult och fyllt av triumferande stigande små bubblor. Doften utmärks av vita blommor, gula äpplen, vita vinbär, brioche och lätt rostade mandelspån, med en lätt rökig mineralitet. Smaken är fyllig, med en härlig frisk syra. Smaker av äpple, citrus, färska fikon och briocher överväldigar gommen. Champagnen har en mineralton och en exotisk kryddighet där kardemumma och vaniljstång tillsammans med fruktigheten bildar en exceptionell harmoni.

Passar lika bra till naturella ostron som Rockefeller, underbart till Pizza Bianca med svamp och tryffelsalami, eller en liten svampcappucino. Smakrika och matigare sallader, råbiff, sushi eller sashimi. Krustader med Skagen och löjrom, snittar med gryère och skinka. Eller som aperitif. Möjligheterna är oändliga.

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 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.