



Mousserande vin

Gosset Extra-Brut

Champagne Gosset

Pris 0 kr

nr X5165G01101 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor pinot noir 40%, pinot meunier 32%, chardonnay 28%

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation Gosset har med denna champagne gjort en cuvée som riktar sig till restaurang. Här är inte den malolakiska jäsningsen blockerad som i övriga Gosset Champagner, därav är flaskformen vanlig för att visa skillnaden. Vinet skapas genom en blindprovning och druvammansättningen och dosagen kommer att variera för varje år inom spannet för vad som avser Extra Brut. Det Odillon de Varine som är chefsvinmakare alltid kommer att eftersträva är harmoni, ljuvlighet, användbarhet till mat och att den tydligt visar Gosset kvalitativa och friska signum. Vinet ligger 3 år på jästfällningen. Dosage 5 g/L.

Smakbeskrivning tveklöst snygg Champagne! Finstämd doft av äpplen, citrus, nykärnat smör, färska jordgubbar och inslag av mineralitet. Krämig mousse och klipp i syran bra längd och packat med frukt i mitten. Mmm, den lever, levererar och ger liv till vad du än väljer att ha den till i matväg.

Passar till aperitif, ostron, färska eller gratinerade skaldjur, snittar, sallader, pajer. Ugnsbakad röding eller sjötunga med vitvinsås. Krämliga milda ostar. Ceviche och asiatiska starka sallader.

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.