

Mousserande vin



Gosset Grande Millésime Brut 2016

Champagne Gosset

Pris 0 kr

nr 9536701 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay, pinot noir

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation Majoriteten av blandningen består av Chardonnay (61%), vilket ger finess och elegans, medan Pinot Noir (39%) tillför fruktighet och struktur. Buteljeringen sker i slutet av våren efter skörden. Dosagen justeras med precision för att bevara balansen mellan fräschör, frukt och vinösitet utan att dölja vinets karaktär och renhet.

Smakbeskrivning Blek gul färg, vilket antyder stor fräschör, med fina bubblor. Doften domineras av friska aromer av fänkål och stjärnanis med ett inslag av mynta. När vinet värms upp framträder fylliga dofter av pocherade päron, nougat och mandel. Elegant vid första smaken. En bukett av färska frukter – mirabeller, rabarber och Reinette-äpplen – träder fram och ger en fin täthet i gommen. Avslutningen är välbalanserad, frisk och härligt syrlig. Den fina bitterheten, som är utmärkande för Grands Crus, bidrar till vinets eleganta karaktär.

Passar till en saftig fläskkotlett, ankbröst med fikon eller plommon, delikata pilgrimsmusslor, eller varför inte bara njuta av den tillsammans med friska ostron? Till dessert gör den sig alldeles utmärkt med en lækker rabarberpaj.

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.