



Mousserande vin

Gosset Zero Dosage

Champagne Gosset

Pris 0 kr

nr X5165G02301 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay 62%, pinot noir 38%

Alk. halt 12%

Skörd/Vinifikation: Gosset Zero Dosage är ett uttryck för huset Gossets eleganta stil utan tillsatt dosage (socker). Vinet ligger 10 år på sin jästfällning och malolaktisk jäsning undviks för att bevara vinets naturliga friskhet.

Smakbeskrivning: Komplex vacker arom som fångar din uppmärksamhet och håller den kvar länge, för varje swirl med glaset kommer det fram nya dofter. En spännande dynamik mellan sekundära och primära komponenter. Du kommer att hitta nyanser av knäckiga och rostade toner av olika brödsorter, nötter och brynt smör som övergår i Tarte Tatin. Sedan tar citron tartelettten vid och övergår i grillade citroner, färska citroner, limezest och yuzu även gröna äpplen tillsammans med kalkhaltig mineralitet. En klart exklusiv upplevelse!

Champagnen tapetserar självsäkert hela gommen omedelbart. Frukten är generös, rik och koncentrerad och balanserar upp den intensiva friskheter på ett makalöst sätt. Smakerna speglar doften och hålls till en början hårt i kort koppel, men efter en liten stund släpps de fria och leker runt länge och glatt i eftersmaken. En elegant och beslutsam Champagne med läckra autolytiska toner och lång komplex frisk eftersmak.

Passar till: Passar otroligt bra med naturella skaldjur och ostron. Skagenkrustader. Extra syrlig ceviche med moderat hetta. Pankofriterad vit fisk eller med hemmagjord dansk remouladsås. Eleganta fiskrätter. Smörtsekta snittar med anklever eller vilt paté och cornichons. Gratinerad hummer med västerhavssost smör och tryffel eller varm italiensk hummer med tomat.

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.