



Mousserande vin

Gosset Cuvée Suzanne

Champagne Gosset

Pris 829 kr

nr 7121701 - 750 ml

Ursprung Champagne

Alk. halt 12%

Skörd/Vinifikation Denna roséchampagne är en hyllning till Suzanne Gosset, ordförande för Maison Gosset från 1955 till 1965, och var den första rosén att presenteras i genomskinlig flaska år 1947. Cuvéen består huvudsakligen av 65 % Chardonnay som ger friskhet och precision, tillsammans med Meunier och Pinot Noir för struktur och fruktighet. Dessutom ingår 7 % rödvin från Cumières för rena, mogna frukttoner. Basvinerna har först lagrats i 9 månader på sin jästfällning efter den första jäsningen. Efter att vinerna blandats och buteljerats har den färdiga cuvéen sedan mognat i flaskan i minst 60 månader, även då på sin jästfällning, under den andra jäsningen. Efter degorgering får flaskorna vila ytterligare 12 månader för att integrera dosagen. Dosagen är 11 gram.

Smakbeskrivning Raffinerad och komplex doft av röd citrus, syrliga röda plommon, bakade röda vinteräpplen, körsbär och ljusa stråk av mandlar, marsipan och muscovado socker. Smaken är fyllig och målmedveten, med hela sin personlighet serveras läcker friskhet, krämig mousse och en mångfacetterad rödfruktig upplevelse. Dosagen har använts för att snarare frigöra smakerna på ett vackert sätt, än att söta upp den. I ögonblicket när du provar Champagnen trollas sötman bort och du lämnas med en rik savorös eftersmak.

Passar till En Champagne som du kan servera genom en hel måltid, för den är lika bra till mingel med snittar t ex med färskost, örter och fiskrom. Förrätter med läckra fräsiga minipajer med din favoritfyllning, varm eller kall siciliansk zucchini-soppa. Även huvudrätter av kalvschnitzel med caponata, anka i apelsinsås. Krön måltiden med jordgubbar, färskostkräm, citrus zest och vanilj, eller till ostserveringar med päronmarmelad.

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 kvalitet 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.