



Mousserande vin

Gosset Grande Réserve

Champagne Gosset

Pris 0 kr

nr X5165G02401 - 750 ml

Ursprung Champagne

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

Alk. halt 12.5%

Smakbeskrivning: Kristallklart gyllengul och fylld 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. Äpple, citrus och färska fikon blandas med smak från brioche. Här finns en tydlig mineralitet och en lätt exotisk kryddighet där kardemumma och vaniljstång tillsammans med fruktigheten bildar en exceptionell harmoni.

Skörd/vinifikation: 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir och 20% Pinot Meunier. Har vilat minst fyra år på jästfällningen innan degorgering. Endast en liten dosage på 6 gram används.

Passar till: Ostron! Perfekt till pizza bianco med svamp och tryffelsalami, eller en liten svampcappuccino. Smakrika och matigare sallader, råbiff, sushi eller sashimi. Krustader med skagen och löjrom, snittar med gruyère 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 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.