



Mousserande vin

Gosset Grand Millésime 1500ml 2015

Champagne Gosset



Pris 1899 kr
nr 9061306 - 1500 ml

Ursprung Champagne

Druvor pinot noir 59%, chardonnay 41%

Alk. halt 12%

Champagne på magnum! Årgångschampagne från 2015 på magnumflaska - en ögonblicksbild av växtåret, och den här årgången speglar 2015 genom [Gossets](#) karakteristiska stil.

Den större flaskan ger vinet en långsammare och mer harmonisk utveckling. Champagne på magnum behåller sin friskhet längre samtidigt som den får möjlighet att utveckla större komplexitet och elegans. Resultatet är en champagne med fin balans, väl integrerade bubblor och stor lagringspotential.

Skörd/vinifikation: 2015 var ett utmärkt år för Pinot Noir. För att skapa en elegant och distingerad champagne valdes vingårdslägen där Pinot Noir-druvorna utmärkte sig genom särskild friskhet och finess. Chardonnay-druvorna valdes för sin livfulla och aromatiska karaktär. Buteljeringen sker i slutet av våren efter skörden. Dosagen justeras med stor precision för att bevara balansen mellan friskhet, frukt och vinös karaktär, utan att dölja vinets egen karaktär och renhet.

Smakbeskrivning: Ljust gul i färgen med fina och täta bubblor. Fruktig, frisk och livfull i doften. Generös och elegant med toner av nougat, färsk frukt, nektarin och gul persika tillsammans med en härligt frisk syra. Avslutningen är ren, precis, salt och mineraldriven, med en elegant antydning av beska och verbena.

Passar till: Perfekt som aperitif, gärna tillsammans med grillade grönsaker, Pata Negra, vällagrad parmesan eller mogen Comté.

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 sanning, 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.