

Mousserande vin



Gosset Celebris Rosé GP 2009

Champagne Gosset

Pris 0 kr

nr X5165GO2501 - 750 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay 70%, pinot noir 30%

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation: Årgång 2009 präglades av en kall och torr vinter följt av en varm, torr och solig sommar med svala nätter. Det gav en långsam och jämn mognad med fin balans mellan koncentration och friskhet. Cuvéen består av 70 % Chardonnay och 30 % Pinot Noir, varav 9 % är rött vin från Bouzy och Cumières. Druvorna kommer främst från bland annat Ambonnay, Avize, Bouzy, Cumières, Le Mesnil-sur-Oger, Louvois, Verzy och Mailly-Champagne. Vinet lades på flaska för källarlagring i april 2010. I typisk Gosset-stil undviks malolaktisk jäsning för att bevara friskheten. Dosage är mycket låg, endast 3 g/l, och efter degorgering får champagnen vila minst 12 månader innan lansering.

Smakbeskrivning: Elegant, komplex och mineraldriven roséchampagne med kopparskimrande färg. Doften bjuder på citronmaräng, färska fikon och mogna gula frukter. Smaken är kraftfull men samtidigt silkeslen och frisk, med tydliga toner av blodapelsin, grapefrukt och ingefära. Lång, stram avslutning med fin mineralitet och en elegant, lätt bitter ton som ger extra komplexitet.

Passar till: Utmärkt både som aperitif och till mat. Särskilt bra till grillade räkor/havskräftor, tonfisktataki, lax, poké med lax och avokado samt smakrika hårdostar och fårostar som Ossau-Iraty. Kombinationen av frisk syra, mineralitet och lätt bitter citrus gör den även intressant till skaldjur och eleganta fiskrätter.

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.