



Mousserande vin

Gosset Grand Millesime 2015

Champagne Gosset

Pris 999 kr

nr 5913201 - 750 ml

Ursprung Champagne

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation Chardonnay 59%, Pinot Noir 41%, Vinet får vila minst 5 år på jästfällningen innan degorgering och man använder en liten dosage på ca 4 g/L. Ingen malolaktisk jäsning tillåts för att behålla den härliga syran som utmärker Gossets fruktiga, kraftfulla och långlivade Champagner.

Smakbeskrivning Ljus, livlig och dynamisk doft där Chardonnay är modellen som vill synas; strukturen är högre och spänstig, syran självklar, mineraliteten är kraften framåt. Pinot Noir adderar komplexitet i husets stil! Vilken uppvisning! Citronerna flödar, den rosa grapefrukten böljar, gröna äpplen, kalkhaltig mineralitet, briocher och mandlar dekorerar. En spännande kryddighet som drar åt fänkålsfrön skapar auran. Raffinerad Champagne som både är kraftfull i sitt uttryck med lång eftersmak där mineralsalten lockar. Samtidigt har den en lätt och luftig framtoning.

Passar att dricka nu och en lång tid framöver till ostron, skaldjur, fisk på klassisk vis, men även med asiatiska fräscha smakbrytningar, tänk grönt aromatiskt och syrligt.

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.