

# CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

## Croix-Courcelles Extra-Brut 2019

---



### Beskrivelse

Croix-Courcelles har en aromatisk smag af intens og kompleks note af jordbær, solbær, blåbær, peber, honning, krydderier, blommer, violer og løv, med en let røget og ristede baggrund. Den har en dejlig afslutning præget af mineralitet og salte elementer.

### Pairing

### Producent

Christian Gosset

### By/Område

Aÿ - Vallée de la Marne  
Alle druerne kommer fra én parcel

### Cru

Grand Cru

### Høstår

2019

### Druer

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

### Dosage

1 g/l

### Vinifikation

Første fermentering nye og brugte tønder  
Ingen filtrering er udført  
Malolaktisk fermentering udført  
Fad lagret i 36 mdr.  
12% alc.

---

### Champagne Christian Gosset

Christian Gosset er et nyt projekt, men faktisk er han en meget erfaren vinproducent. Pierre Gosset var blandt de første registreret vinmager i 1584. Efterkommerne Gabriel Gosset og kone Andrée Brabant producere de første flasker i 1930'erne under navnet Grosset-Brabant Champagne. Deres børn videreudviklede domænet og til sidst blev det givet videre til brødrene Michel og Christian, som lavede vin sammen i 35 år, indtil 2015 hvor de gik fra hinanden.

Christian Gosset begyndte i en alder af 50 år at skabe et personligt projekt baseret på terroir fra hans landsby Aÿ i Vallée de la Marne. Han laver en række terroir-ekspressive champagner med focus på kvalitet. Hans første høst var i 2016, og i samarbejde med hans ven og kollega, ønologen Jean-Baptiste Geoffroy er Christian lige begyndt at lave de vine, han altid har drømt om. Christian dyrker 5ha HVE-certificerede marker, hvorfra han høster druer til sin Brut, Rosé og yderligere 4 spændende mono-parcel millésime champagner.