

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

Magnum Flaske Brut A02



Beskrivelse

Mild af pære, citrus, brød, anis og let gærduft. Meget små fine bobler og en lys gylden farve. Elegant og blød champagne, der rundes af med en behagelig syrlighed.

Pairing

God som apéritif, til fisk, risotto og ost

Producent

Christian Gosset

By/Område

Aÿ / La Vallée de la Marne og Chouilly/Côte des Blancs

Cru

Grand Cru

Høstår

2017

Druer

85% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage

Brut 3 g/l

Vinifikation

Første fermentering i emalje tanke
Ingen filtrering 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.