

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

Rosé Extra Brut A03



Beskrivelse

Denne rosé er for mig på en gang dejlig bærrig og frisk, men har alligevel en dejlig behagelig blødhed over sig. I næsen er der en skøn duft af røde frugter, svampe og kandiseret hindbær, masser af umami og fine levende bobler. En klassisk madvenlig rosé champagne med en robust farve og struktur, som forbedres i flasken.

Pairing

Nyd den gerne til skinke, laks og ost

Producent

Christian Gosset

By/Område

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

Cru

Grand Cru

Høstår

2018

Druer

87% Pinot Noir fra Aÿ
13% Chardonnay fra Chouilly

Dosage

Brut 3 g/l

Vinifikation

Første fermentering i emalje tanke
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 registrerede vinmager i 1584. Efterkommerne Gabriel Gosset og kone Andrée Brabant producerede de første flasker i 1930'erne under navnet Gosset-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 fokus 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.