

# CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

## Brut A02

---



### Beskrivelse

Elegant og blød med behagelig syrlig afslutning. Små bobler og lys gylden farve. Noter af pære, citrus, brød, anis samt en let duft af gule blomster, som mimose.

### Pairing

Rigtig god som apéritif eller til fisk, risotto eller ost.

### Producent

Christian Gosset

### By/Område

Ay /La Vallée de la Marne

### Cru

Grand Cru

### Høstår

Base 2017, 1/3 vin de reserve fra 2015-2002

### Druer

85% Pinot Noir (Aÿ), 15% Chardonnay (Chouilly)

### Dosage

Extra Brut 3g/l

### Vinifikation

Lagret i emajletanke. Ingen filtrering  
Malolaktisk fermentering udført  
Anden fermentering i flaske  
12% alc.  
Fås både som 75cl og magnum flaske

---

### Champagne Christian Gosset

I Grand Cru byen Aÿ i La Vallée de la Marne, finder vi den passionerede champagneproducent Christian Gosset, der dyrker 5ha HVE-certificerede marker.

Christian Gosset har været makker med sin bror i Champagne Gosset Brabant, men Christian havde et brændende ønske om at realisere sine helt egne champagner, de skulle skabes med savoir-faire, passion og kærlighed. Derfor kastede Christian sig som 50 årig modigt ud i sin helt egen produktion.

Christian begyndte bogstaveligt helt fra bunden med at restaurere det gamle hus i Rue Jeanson og udgrave gange under Rue d'Aÿ for at forbinde hus og champagnekælder. I rækken af lækre champagner fra Champagne Christian Gosset finder vi en Brut, en Rosé samt en række spændende mono-parcel millésime champagner