

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

Brut A03



Beskrivelse

Elegant og blød med behagelig syrlig afslutning. Små bobler og lys gylden farve. Noter af pære, citrus, brød, anis samt let gærduft.

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 2018, 1/3 vin de reserve fra 2015-2002

Druer

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

Dosage

Extra Brut 2g/l

Vinifikation

Lagret i emajletanke. Ingen filtrering
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

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