

CHAMPAGNE CHRISTIAN GOSSET

Blanc de Noirs La Cheminée, Extra Brut



Beskrivelse

La Cheminée er en Grand Cru Aÿ pinot noir, når det er bedst. Den har smag af modne røde frugter, ristet brioche og dejlig lang finish i munden.

Pairing

Producent

Christian Gosset

By/Område

Aÿ / La Vallée de la Marne

Cru

Grand Cru

Høstår

2018

Druer

100% Pinot Noir

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 producerede 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 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.