

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT A01



Champagne Christian Gosset

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ERDBEERE ◀
BRAUNER NOUGAT ◀
SCHOKOLADE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

universell & dynamisch
Weinberge in Aÿ Grand
Cru Cheuzelles,
Longchamp, Pierre
Robert,

Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
Chardonnay (20%)

2017

kein Reservewein

durchgeführt

5 Gramm / Liter

Februar 2020

Ohne Jahrgang, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, zum

Aperitif, Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

2020 war es so weit! Die ersten eigenen Champagner von Christian Gosset aus dem Vallée de la Marne waren endlich auf dem Markt verfügbar. Seine inspirierende Geschichte als eigenständiger Champagner Produzent beginnt im Jahr 2015 als er sich aus dem Jahrhunderte alten Familienbetrieb Champagne Gosset-Brabant herauslöste und seine eigene Champagnerproduktion begann. Die Familienhistorie geht auf Pierre Gosset und das Jahr 1584 zurück, also mehr als 500 Jahre! Die Marke Gosset-Brabant wurde in den 1930er Jahren von Christian Gossets Großeltern gegründet. Von seinem Vater übernommen, arbeitete Christian gemeinsam mit seinem Bruder Michel 35 Jahre an diesem Erbe. Dann trennten sich ihre Wege, jeder konnte sich so besser der eigenen Vision widmen. Damit erfüllte sich der damals 50-jährige einen Lebenstraum. Mit seinem Champagner möchte er die eindrucksvolle Geschichte des Pinot Noirs aus den Grand Cru Lagen rund um Ay erzählen. Die Grundweine seiner ersten Lese aus dem Jahr 2016 lagerte er damals noch bei einem befreundeten Winzer ein. 2018 hat Christian seinen eigenen Keller bezogen.

Warum wir die Champagner von Christian Gosset im Programm haben

Die Champagner von Christian Gosset aus Ay und Umgebung haben uns von der ersten Sekunde überzeugt! Es sind ganz großartige und kraftvolle Champagner mit einer beeindruckenden Frische und Tiefgründigkeit. Der Holzeinsatz bei

Der Grand Cru Champagner Brut A01 von Christian Gosset ist sein erster großer Wurf. Und dieser Einstieg ist bereits enorm beeindruckend. Die Trauben stammen aus den Grand Cru Orten Ay und Chouilly. Ay steuert 80% Pinot Noir hinzu. Aus Chouilly kommt der Chardonnay. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Emaillietanks. Auf die Filtration verzichtete Christian. Mit 5 Gramm / Liter ist die Dosage immer noch recht gering, aber dann doch die höchste in seinem Portfolio. Der Champagner ist besonders ausgewogen und verfügt über eine sehr feine und cremige Mousse. Er ist ausgesprochen mineralisch und gleichzeitig erscheint er durch die Aromen von Milkschokolade und Nougat sehr weich. Brut A01 ist ein perfekter Allrounder, der eine äußerst gute Figur als Aperitif macht und sehr viele Speisen herrlich begleitet.