

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT A03



Champagne Christian Gosset

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
WALDBEERE ◀
BRIOCHE ◀
BERGBACH (MINERALITÄT) ◀
VANILLE ◀
KREIDE ◀



Stil

verführerisch & elegant
Chardonnay (18%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (82%)

Jahrgänge

2018

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2021

Typ

Rosé, Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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 Aÿ 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 Aÿ 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 Rosé Champagner A03 von Christian Gosset aus Ay ist herrlich verführerisch! Das natürliche Aroma zarter roter Beerenfrüchte und dunkler Waldbeeren versprüht viel Eleganz und Klarheit. Im Mund besticht das Wechselspiel einer belebenden Frische mit einer feinen Herbe. Der Rosé ist betörend feingliedrig, fruchtbetont, und wunderbar mineralisch. Der Ausbau der Grundweine fand in Emaillietanks und gebrauchten Barriquefässern statt. Zu 90% Weißwein gab Christian 10% in Barriques gereiften Coteaux Champenois (Rotwein aus Pinot Noir von Ay) hinzu.