



Champagne Gosset, Champagne AC Grand Rosé Brut

- nvt -

Land: Frankrijk

Streek: Champagne

Appellatie: Champagne AC

Classificatie:



Domein: In 1584 maakte Pierre Gosset, wethouder van Aÿ en wijnbouwer, vooral rode, stille wijnen met de oogst uit zijn eigen wijngaarden. Dit maakt van Gosset het oudste wijnhuis in de Champagne. Echter in de 18e eeuw veranderde de productie van stille wijnen gemaakt in en rond Aÿ naar bubbels. De malolactische gisting wordt zorgvuldig vermeden om het appelzuur, die zorgt voor de natuurlijke fruitige aroma's, te behouden. Gosset assembleert de beste Cru's van het district Marne (Grand Cru's en Premier Cru's), met een gemiddelde classificatie van 95% op de officiële Cru schaal ("échelle des crus").

Expositie: De druiven voor deze Champagne komen voornamelijk uit de volgende gemeentes/Cru's: Avize, Chouilly, Ambonnay, Verzenay, Villers-Marmery.... Gosset maakt alleen gebruik van de beste Cru's uit het district Marne met een gemiddelde classificatie van 95% op de officiële kwaliteitsschaal.

Vinificatie: De dosage voor de Grand Rosé Brut is 9 gram per liter. Malolactische gisting wordt met opzet gemedend, om al het primaire fruit zoveel mogelijk in de wijn te behouden. De wijn wordt minimaal 3 jaar in de kelders bewaard, alvorens dégorgement plaatsvindt.

Druivenras: 58% Chardonnay en 42% Pinot Noir, waar weer 8% rode wijn van is.

Proefnotitie: In de neus uitgesproken aardbeien aroma's. De aanzet is romig, fruitig en verfrissend. Ook in de mond domineren aardbeien aroma's. De afdronk is lang, intens en verfrissend. Een ideaal aperitief!

Temperatuur: Deze Champagne komt het beste tot zijn recht als hij gedronken wordt op een temperatuur tussen de 8 en 10 graden Celsius.

Lekker bij: Lekker bij wilde zalm, tapas van vis, gegrild kalfsvlees, gevogelte en rood fruit.

Score: Wine Enthusiast juni 2017: 91/100** Very Favorite Guide Hachette des Vins 2017 95/100 Gilbert & Gaillard Magazine 2016 16,5/20 Guide Gault & Millau 2015 16,6/20 Vinum 12 2012 2018: 92/100 Robert Parker. 2018: 92/100 Wine Spectator.

