Gosset Champagne Grand Blanc de Blancs Brut

Champagne - Frankrijk

Lichtgele kleur met groene tinten. De neus geurt mineralig en bloemig, met tonen van groene appel en citrusvruchten. In de mond, smaken van citrusvruchten, ananas en in de afdronk een sprankelende ziltige noot.

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, Cramant, Villers-Marmery, Trépail. 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 Blanc de Blancs is 7 gram per liter. Malolactische gisting wordt met opzet gemeden, om al het primaire fruit zoveel mogelijk in de wijn te behouden. De wijn wordt

minimaal 4 jaar in de kelders bewaard, alvorens dégorgement plaatsvindt.

Score

2021: 94/100 Tyson Stelzer 2022: 17/20 Le Point 2021: 95/100 Guide Gilbert & Gaillard 2020: 95/100 Wine Spectator



Drinken bij

De elegantie en finesse van deze Champagne maken het een uitstekend aperitief. Het is ook een goede begeleider bij schaal- en schelpdieren, risotto met parmezaan, cougères, wit vlees en jonge, fruitige kazen.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl