

### **93 poäng till Champagne Gosset Grande Reserve Brut**

I mer än fyra århundraden har man gjort vin och redan i slutet av 1500-talet så exporterade man vin till Storbritannien. Man har bevarat stilen och känslan i vinmakandet sedan familjen Gosset började producera vin, vars rykte för kvalitativa viner startar i vingården. De skördar nästan enbart från premier cru och grand cru vingårdar. Gosset undviker malolaktisk jäsning. Med detta anser huset att man bättre behåller fräschören från frukten och renheten i smaken.



Gosset använder bara juice från den första och bästa pressningen av druvorna som sker direkt på plats i byarna där druvorna plockas. Sedan fraktas musten i kylda tankar i bil till Gosset. Varje vingård vinifieras

för sig och samtliga champagner från Gosset vilar minst i fyra år innan de säljs.

Veckans Dryckestips är dagens Systembolagslansering, Champagne Gosset Grande Reserve Brut, vilken bygger på 45% chardonnay, 45%, pinot noir och 10% pinot meunier från byarna Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery och som fått ligga fyra år på sin jästfällning.

### **Chefredaktör Anders Enquist om Champagne Gosset Grande Reserve Brut**

Man kommer bra långt med att ägna 5 minuter enbart åt att dofta in sig på denna Gosset champagne.

Det är en underbar frukt som sprider sig, komplext legerad med avtryck från citrus, äpplen i mineralisk vitalitet och briochemognad med lätta nötiga hintar. Detta 5 minuters dofttålamod belönar sig även efter hand ytterligare då rödare bär, vi nämner körsbär och svarta vinbär, med en elegant aromatisk vind smyger fram i denna fruktlegering.

Moussen tar sedan ett fylligt, rikt grepp i gom med en underbar, syra i släptåg som ger fruktigheten tillsammans med det mineraliska fästet en sval men påtagligt spänstigt driv i spelet som mot avslutet inträder i ett mer vinöst, silkigt och än mer elegant landskap. Kryddigheten är ytterst subtil och frukten har ett juicy och långt levande fäste.

Det är en riktigt sober och välregisserad champagnepjäs vi bjuds på, från - som ni noterat - doft till avslut.

För att ta till en klassisk klyscha: mycket förträfflig champagnelyx för ringa slant!

*Lagring:*

*Intas idag och så ofta ni kan runt 5-6 år framåt.*



**93 LGP**

### **Champagne Gosset Grande Reserve Brut**

**Nr 95146 (750 ml) 12%, 429 kr**

**Champagne, Frankrike**

Champagnen lanseras idag, den 17:e november, 10:00, på 37 av Systembolagets butiker. Finns den inte i önskad butik så **beställer man den enkelt dit >>>**