

## Champagne Gosset-Brabrant (Ay - Vallée de la Marne)

Christian Gosset nedstammer fra en lang linje af champagnefamilier, og sætter en ære i, at der skal laves autentisk og udtryksfuld champagne, der afspejler hvor den kommer fra. 75% af deres vinmarker står i dag med druen Pinot Noir, der er hoveddruen i Grand Cru byen Ay. Dertil kommer 15% tilplantet med Chardonnay og de sidste 10% med den anden røde champagnedruer Pinot Meunier.

De ejer ca. 9 ½ ha., hvoraf de 5 af dem har Grand Cru status i Ay. Deres marker er fortrinsvis tilplantet med Pinot Noir, og særligt i Ay området bliver de Pinot Noir baserede vine aldeles formidable. Tidligere var de vinbønder - ikke vinmagere - ifølge Christian. Christian der er virkelig passioneret omkring af lave terroir Champagne, der udtrykker Grand Cru kvalitetene i Ay. Tidligere lavede hans far og farfar 2 Cuveer - Brut og Brut reserve. Det var grundlæggende samme vin, men Reserve blev blot lidt længere i kælderen. I dag er det helt anderledes, idet Christian virkelig dyrker det lokale til det yderste, og det betyder da også at han fra og med 2015 sender 4 enkeltmarks champagner på markedet - altså Champagne lavet på druer, der kun kommer var en og samme mark - en ægte "Grower"! De producerer i dag ca. 50.000 flasker Champagne årligt udelukkende fra deres egne marker.

Deres Champagner er rige og fyldige. De bærer tydeligt præg af de høje andele af Pinot Noir, der giver dybe frugtholdige champagner. Men der er stadig syre tilstede, der binder der vine sammen på elegant og harmonisk vis.

Læs mere om dette champagnehus på <http://pinochar.dk/champagne/gosset-brabrant.html>.

### Gosset-Brabrant - Brut Reserve Grand Cru NV

En let og elegant Champagne, der er lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Druerne kommer fra hans Grand Cru marker omkring Ay, og hovedparten af denne cuvee er fra årgang 2013. Smuk i glasset med små elegante bobler. En skøn frisk duft med Lemon, smør, pære, blomster og kridt toner. Smagen er intens og fyldig, og de 20% Chardonnay sætter sit præg med en meget behagelig syre, der understøtter den flotte frugt. En lang og dejlig eftersmag, der bare skriger et endnu en mundfuld. En rig Champagne der fortjener eksempelvis grillet fiskeretter. Eller prøv den til fjerkræ..en fræk sammensætning!

### Druesammensætning

80% Pinot Noir & 20% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-

### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Står flot i glasset med fine små bobler. Klar og frisk.

#### Duften

Duften er virkelig vidunderlig med toner af mørke røde bær, honning, hyben, smør og nødder. I det hele taget en meget varm og rig næse.

#### Smagen

En virkelig dejlig mousse i munden, der er behagelig og rig. Smagen er fyldig og rund med flot balance mellem syre og frugt. Man fornemmer den høje andel af Pinot Noir, der giver Champagnen rundhed og blød og behagelig fornemmelse i munden.

#### Eftersmagen

Mild og meget behagelig eftersmag, der kun efterlader en dejlig sødmefyldt smag i munden, der faktisk ligger der rigtig længe.



## Champagne Gosset-Brabrant (Ay - Vallée de la Marne)

Christian Gosset nedstammer fra en lang linje af champagnefamilier, og sætter en ære i, at der skal laves autentisk og udtryksfuld champagne, der afspejler hvor den kommer fra. 75% af deres vinmarker står i dag med druen Pinot Noir, der er hoveddruen i Grand Cru byen Ay. Dertil kommer 15% tilplantet med Chardonnay og de sidste 10% med den anden røde champagnedruer Pinot Meunier.

De ejer ca. 9 ½ ha., hvoraf de 5 af dem har Grand Cru status i Ay. Deres marker er fortrinsvis tilplantet med Pinot Noir, og særligt i Ay området bliver de Pinot Noir baserede vine aldeles formidable. Tidligere var de vinbønder - ikke vinmagere - ifølge Christian. Christian der er virkelig passioneret omkring af lave terroir Champagne, der udtrykker Grand Cru kvalitetene i Ay. Tidligere lavede hans far og farfar 2 Cuveer - Brut og Brut reserve. Det var grundlæggende samme vin, men Reserve blev blot lidt længere i kælderen. I dag er det helt anderledes, idet Christian virkelig dyrker det lokale til det yderste, og det betyder da også at han fra og med 2015 sender 4 enkeltmarks champagner på markedet - altså Champagne lavet på druer, der kun kommer var en og samme mark - en ægte "Grower"! De producerer i dag ca. 50.000 flasker Champagne årligt udelukkende fra deres egne marker.

Deres Champagner er rige og fyldige. De bærer tydeligt præg af de høje andele af Pinot Noir, der giver dybe frugtholdige champagner. Men der er stadig syre tilstede, der binder der vine sammen på elegant og harmonisk vis.

Læs mere om dette champagnehus på <http://pinochar.dk/champagne/gosset-brabrant.html>.

### Gosset-Brabrant - Brut Reserve Grand Cru MAGNUM NV

HER I MAGNUM! En let og elegant Champagne, der er lavet på 80% Pinot Noir og 20% Chardonnay. Druerne kommer fra hans Grand Cru marker omkring Ay, og hovedparten af denne cuvee er fra årgang 2013. Smuk i glasset med små elegante bobler. En skøn frisk duft med Lemon, smør, pære, blomster og kridt toner. Smagen er intens og fyldig, og de 20% Chardonnay sætter sit præg med en meget behagelig syre, der understøtter den flotte frugt. En lang og dejlig eftersmag, der bare skriger et endnu en mundfuld. En rig Champagne der fortjener eksempelvis grillt fiskeretter. Eller prøv den til fjerkræ..en fræk sammensætning!

#### Druesammensætning

80% Pinot Noir & 20% Chardonnay

#### Evt. ratings og anmeldelser

-



#### Smagsnote

##### Vinen i glasset

Står flot i glasset med fine små bobler. Klar og frisk.

##### Duften

Duften er virkelig vidunderlig med toner af mørke røde bær, honning, hyben, smør og nødder. I det hele taget en meget varm og rig næse.

##### Smagen

En virkelig dejlig mousse i munden, der er behagelig og rig. Smagen er fyldig og rund med flot balance mellem syre og frugt. Man fornemmer den høje andel af Pinot Noir, der giver Champagnen rundhed og blød og behagelig fornemmelse i munden.

##### Eftersmagen

Mild og meget behagelig eftersmag, der kun efterlader en dejlig sødmefyldt smag i munden, der faktisk ligger der rigtig længe.