



Fondata nel 1584, esprime una tradizione costruita nel tempo, dove eleganza e precisione convivono in un dialogo costante tra storia e visione contemporanea, dando vita a champagne di forte identità e grande freschezza.



Cuvée 12 Ans de Cave Rosé Brut

Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Caratteristiche Un Rose? che esprime il carattere tipico dei vini rossi pur mantenendo l'equilibrio tra freschezza, note fruttate e vinosità?

Assemblaggio Chardonnay 65%, Pinot Noir 35%, di cui 8% vinificato in rosso provenienti dai villaggi di Ambonnay, Bouzy, Cumie?res, Louvois, Verzy...

Affinamento 2010 – Almeno 12 anni sui lieviti.

Sboccatura Dopo la sboccatura le bottiglie tornano nelle cantine per riposarvi almeno 6 mesi, al fine di consentire un'armonica assimilazione del dosaggio da parte del vino.

Dosaggio 4,5 g/l.

Note di Degustazione:

Alla vista Gosset 12 Ans De Cave A? Minima Rose? ha un color rame con riflessi oro rosato.

Al naso è caratterizzato da note di confettura di fragola, fico secco, a cui seguono un cocktail di spezie tra cui pepe nero, biancospino e kirsch alla ciliegia.

Al palato ha un attacco vivace e fresco con note di ciliegia, limone e arancia rossa.

Scopri di più...

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot nero