DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

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.

Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier.

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione dello Champagne Extra Brut della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e più precisamente nei villaggi di Cumières, Boursault, Janvry, Chavot, Vertus, Cuis, Avenay,Tauxières, Louvois, Villers- Marmery e Trépail.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuate seguendo il metodo tradizionale. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 5 g/L. L'invecchiamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

Caratteristiche Dal color paglierino e dal perlage finissimo e persistente, lo Champagne Gosset Extra-Brut è complesso ed armonioso, caratterizzato da aromi floreali (acacia, biancospino) e fruttati (pera).

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero