DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

La più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. Tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, fino a quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau.

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