



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.



# Grand Blanc de Blancs Brut

*Chardonnay, Meunier, Pinot nero*

**Varietà** 100% Chardonnay

**Vigneti** Le uve utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne provengono dai vigneti situati in circa quindici villaggi della Côte des Blancs (tra i quali, Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis) e della Côte des Noirs (come, ad esempio, Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trépail).

**Vinificazione** La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura. La fermentazione malolattica viene accuratamente evitata al fine di conservare i sentori naturalmente fruttati del vino ed assicurarne una perfetta conservazione. Il dosage di questo Champagne Brut è di 6 g/L. L'affinamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

**Caratteristiche** In questa cuvée la finezza della Côte des Blancs si fonde armoniosamente con la struttura conferita dalla Montagne de Reims. Dal profilo delicato ed elegante, lo Champagne Grand Blanc de Blancs Brut è il compagno ideale per l'aperitivo.

**Tipologia** Bianco Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne Vallée de la Marne

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Meunier, Pinot nero