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.

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