



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 Millésime Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay.

**Vigneti** Le uve Chardonnay e Pinot Nero provengono dai vigneti situati nei migliori Crus, in particolare, dai villaggi di Ambonnay, Avenay, Avize, Bisseuil, Chavot, Cramant, Moussy, Noé-les-Mallets, Pierry, Trépail, Verzy, Villers-Marmery.

**Vinificazione** La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce fini – che perdura per più di cinque anni – vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 4 g/L.

**Caratteristiche** L'annata 2015, unica nel suo genere, ha ispirato il cellar master della maison Gosset a creare un vino dalla freschezza esplosiva. Il Grand Millésime 2015 Brut incarna il meglio di due mondi: un vino elegante e raffinato, ideato per essere consumato con semplicità. Dal luminoso colore dorato, rivela al palato un perlage denso e delicato. Al naso, fresco e preciso, emergono eleganti note fruttate e di pasticceria: nocciola, frangipane, arancia candita, prugne. Al palato, la vibrante acidità sviluppa una tensione spettacolare, ben integrata dalle note fruttate di pesca e di rabarbaro. Il finale è pulito, minerale e lievemente sapido.

**Tipologia** Bianco Champagne cuvée

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

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero