



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 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, Bisseyuil, 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