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 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