



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 Rosé Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero, del quale 8% è vino rosso.

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e, fra gli altri, dai villaggi di Avize, Chouilly, Villers-Marmery, Bouzy, Ambonnay, Verzenay. In particolare, i vini rossi ottenuti dalle uve coltivate ad Ambonnay e Bouzy permettono di dar vita a un rosé dal colore delicato e dal gusto fruttato.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L. L'affinamento del vino perdura poi per almeno tre anni.

Caratteristiche Uno Champagne rosé caratterizzato da un'alta percentuale di Chardonnay per essere goduto pienamente sia al momento dell'aperitivo che durante tutto il pasto. Lo Chardonnay conferisce infatti una buona acidità ed una piacevole freschezza, mentre l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso di Bouzy e di Ambonnay contribuisce a determinarne il carattere fruttato.

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero