DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

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.



Gosset Grande Réserve

Questo Champagne è ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, provenienti da vigneti situati nei villaggi di Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger e Villers-Marmery.
La vinificazione segue il metodo tradizionale champenois. L'affinamento complessivo sui lieviti perdura per almeno 48 mesi nelle cantine della maison Gosset. In particolare, dopo la sboccatura, le bottiglie riposano in cantina per almeno 6 mesi, per consentire al vino di integrare armoniosamente il dosaggio.
Il dosaggio è Brut, compreso tra 6 e 8 g/l.

Tipologia Champagne non millesimato

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Brut