



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.



Grande Réserve Brut

Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione dello Champagne Grande Réserve della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e più precisamente nei villaggi di Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuate seguendo il metodo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura. La fermentazione malolattica viene accuratamente evitata al fine di conservare i sentori naturalmente fruttati del vino ed assicurarne una perfetta conservazione. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L. L'affinamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

Caratteristiche Fedele espressione dello stile Gosset, è un vino ben strutturato, dal carattere deciso, e, allo stesso tempo, dallo stile fine ed elegante: una doppia personalità che lo rende adatto ad abbinamenti con una cucina elaborata.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Meunier, Pinot nero