



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.



## 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