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.



Suzanne Gosset Rosé

Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Questo Champagne Rosé è ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, provenienti da vigneti situati nei villaggi di Aÿ, Bar-sur-Aube, Bouzy, Courmas, Cumières, Montgenost, Passy-sur-Marne, Tauxières e Vandières. Il vino rosso utilizzato per l'assemblaggio è ottenuto da uve coltivate a Cumières.
La vinificazione segue il metodo tradizionale champenois. L'affinamento complessivo sui lieviti perdura per almeno 60 mesi nelle cantine della maison Gosset. In particolare, dopo la sboccatura, le bottiglie riposano in cantina per almeno 12 mesi, per consentire al vino di integrare armoniosamente il dosaggio.
Il dosaggio è Brut, pari a 11 g/l.
Questa cuvée rende omaggio a Suzanne Gosset, presidente della Maison dal 1955 al 1965, che nel 1947 introdusse per la prima volta lo Champagne Rosé in una bottiglia di vetro trasparente, per valorizzarne la tonalità.

Tipologia Champagne Rosé

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Dosaggio Brut