



*Gosset è la più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. In questo periodo solo i vini di Aÿ e quelli di Beaune erano ammessi alla tavola del Re di Francia. Gosset è stata tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau. Gli assemblages Gosset riuniscono i migliori Crus de la Marne. In cantina, la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox così da proteggere il vino da qualsiasi ossidazione; si cerca di escludere la fermentazione malo lattica per preservare la freschezza acida e la fragranza aromatica delle diverse varietà. Tra gli champagne prodotti vi sono anche i sans année in cui si usa il 30% di vini di riserva per garantire lo stile secolare della maison. Nel 2009, in occasione del 425° anniversario, Gosset si è trasferita a Epernay, presso il Palazzo Trouillard, dotato di 5 km di gallerie scavate nel gesso fino a 20 metri di profondità dove vengono affinati i vini in bottiglia. Ancora oggi la gamma degli champagne Gosset è presentata in una bottiglia storica che è l'esatta riproduzione di quella da loro usata a partire dal XVIII secolo.*

## *Extra-Brut*

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

**Vigneti** Le uve utilizzate per l'elaborazione dello Champagne Extra Brut della *maison* Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e più precisamente nei villaggi di Cumières, Boursault, Janvry, Chavot, Vertus, Cuis, Avenay, Tauxières, Louvois, Villers- Marmery e Trépail.

**Vinificazione** La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuate seguendo il metodo tradizionale. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 5 g/L. L'invecchiamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

**Caratteristiche** Dal color paglierino e dal perlage finissimo e persistente, lo Champagne Gosset Extra-Brut è complesso ed armonioso, caratterizzato da aromi floreali (acacia, biancospino) e fruttati (pera).

