



*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.*

## Grand Millésime 2015

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay.

**Vigneti** Le uve Chardonnay e Pinot Nero provengono dai vigneti situati nei migliori Crus, in particolare, dai villaggi di Ambonnay, Avenay, Avize, Bisseuil, Chavot, Cramant, Moussy, Noé-les-Mallets, Pierry, Trépail, Verzy, Villers-Marmery.

**Vinificazione** La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce fini – il quale perdura per più di cinque anni – vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 4 g/L.

**Caratteristiche** L'annata 2015, unica nel suo genere, ha ispirato il cellar master della maison Gosset a creare un vino dalla freschezza esplosiva. Il Grand Millésime 2015 Brut incarna il meglio di due mondi: un vino elegante e raffinato, ideato per essere consumato con semplicità. Dal luminoso colore dorato, rivela al palato un perlage denso e delicato. Al naso, fresco e preciso, emergono eleganti note fruttate e di pasticceria: nocciola, frangipane, arancia candita, prugne. Al palato, la vibrante acidità sviluppa una tensione spettacolare, ben integrata dalle note fruttate di pesca e di rabarbaro. Il finale è pulito, minerale e lievemente sapido.

