



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.

12 Ans De Cave A Minima Rosè

Un Rose? che esprime il carattere tipico dei vini rossi pur mantenendo l'equilibrio tra freschezza, note fruttate e vinosità?

Assemblaggio: Chardonnay 65%, Pinot Noir 35%, di cui 8% vinificato in rosso provenienti dai vilaggi di Ambonnay, Bouzy, Cumierres, Louvois, Verzy...

Affinamento: 2010 – almeno 12 anni sui lieviti

Sboccatura: dopo la sboccatura le bottiglie tornano nelle cantine per riposarvi almeno 6 mesi, al fine di consentire un'armonica assimilazione del dosaggio da parte del vino.

Dosaggio: 4,5 g/l

Alla vista Gosset 12 Ans De Cave A? Minima Rose? ha un color rame con riflessi oro rosato.

Al naso Al naso è caratterizzato da note di confettura di fragola, fico secco, a cui seguono un cocktail di spezie tra cui pepe nero, biancospino e kirsch alla ciliegia.

In bocca Al palato ha un attacco vivace e fresco con note di ciliegia, limone e arancia rossa.

[Scopri di più...](#)

