



Gosset è la più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Ay, nel 1584 da Pierre Gosset. In questo periodo solo i vini di Ay 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 Rosé

Varietà Chardonnay, Pinot Nero, del quale 8% è vino rosso.

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e, fra gli altri, dai villaggi di Avize, Chouilly, Villers-Marmery, Bouzy, Ambonnay, Verzenay. In particolare, i vini rossi ottenuti dalle uve coltivate ad Ambonnay e Bouzy permettono di dar vita a rosé dal colore delicato e dal gusto fruttato.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L. L'invecchiamento del vino perdura poi per almeno tre anni.

Caratteristiche Uno Champagne rosé caratterizzato da un'alta percentuale di Chardonnay per essere goduto pienamente sia al momento dell'aperitivo che durante tutto il pasto. Lo Chardonnay conferisce infatti una buona acidità ed una piacevole freschezza, mentre l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso di Bouzy e di Ambonnay contribuisce a determinarne il carattere fruttato.

