



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 Blanc de Blancs

Varietà 100% Chardonnay

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne provengono dai vigneti situati in circa quindici villaggi della Côte des Blancs (tra i quali, Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis) e della Côte des Noirs (come, ad esempio, Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trépail).

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura. La fermentazione malolattica viene accuratamente evitata al fine di conservare i sentori naturalmente fruttati del vino ed assicurarne una perfetta conservazione. Il dosage di questo Champagne Brut è di 6 g/L. L'invecchiamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

Caratteristiche In questa cuvée la finezza della Côte des Blancs si fonde armoniosamente con la struttura conferita dalla Montagne de Reims. Dal profilo delicato ed elegante, lo Champagne Grand Blanc de Blancs Brut è il compagno ideale per l'aperitivo.

