

Gosset Cuvee Zero Dosage Champagne 75cl

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



✓ Toode saadaval

99,82 €

Liitrihind: 133,09 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 99,82 €



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Piirkond:
CHAMPAGNE



Tootja:
CHAMPAGNE GOSSET S.A.



Maht:
75CL



EAN:
3353212000380



Alkoholisaldus:
12.0% vol



Tootegrupp:
VAHUVEINID JA ŠAMPANJAD



Alkoholi liik:
**KAITSTUD
PÄRITOLUNIMETUSEGA
KVALITEETVAHUVEIN**



Värv:
VALGE



Maitse:
KUIV



Viinamari:
CHARDONNAY, PINOT NOIR



Serveerimine:
9 - 11 °C

Iseloomustus

Zero dosage, ehk kus šampanja lõpp-segusse enne korgiga sulgemist ei lisata tasakaalustamiseks suhkur, väljendab Gosset stiili kõige ehedamal kujul. Kõik selles joogis on aus, ilustamata kujul, ehe, nii nagu nende šampanjameister Odilon de Varine oma unistuses ühte perfektset šampanjat ette kujutas. Ligi 15 aastat hiljem, 2025.a. kevad-suvel sai valmis toode, mille baasveiniks on 2013 aastakäigu cuvee, mis ca.10 aastat laagerdunud pärmisettel pudelis. Siin on kõik kenas harmoonias, endiselt värske ja särtsakas, samas rikkalik ja mitmekihiline, puhas ja väljapeetud. Ehe Gosset. Sisaldab sulfiteid.

Tarbimissoovitus

Võrratu aperitiiv/tervitusjook. Kõrvale värsked austrid ja/või krabilised-sõralised koorikloomad (toorelt, keedetud või kerge grilli pealt) ja C'est la vie! Kerged road valgest või punasest kalast, näiteks tar-tar. Pidusöögi lõpetuseks koos laagerdatud lamba- ja kitsepiima juustudega.

Lisainfo

Pierre Gosset alustas "rahuliku" veini tootmist aastal 1584, olles esimene veinimaja Champagne piirkonnas, kasvatades viinamarju Aÿ linna ümber paiknevatel põldudel. Peatselt sai neile osaks privileeg olla valitud Prantsuse kuninga pidulauale. Šampanja valmistamine sai Gosset keldrites hoo sisse 18. sajandil ja täna on Aÿ kasvuala Grand Cru staatuses, kus valmivad eriti nooblid Pinot Noir põhised šampanjad, aga ka Chardonnay on seal äge. Champagne Gosset visiitkaardiks on sajandite jooksul muutumatuna püsinud antiik-pudel ning neile iseloomulik ja selgelt äratuntav stiil – nad ei kasuta malolaktilist fermentatsiooni (jook säilitab maksimaalselt elava-erksa happesuse ja värskuse) ning nende pudelikäärutus pärmisettel kestab 5-10 aastat, oluliselt kauem kui regulatsiooniga ettenähtud (kehakam-röstisem-küpsem karakter tasakaaluks värskusele). Champagne kuluaarides liigub legend "šampanjade KGB" kohta, aga see on filosoofiline-maailmavaateline (e)liit Krug, Gosset, Bollinger näol.

Tootja koduleht: <https://www.champagne-gosset.com/>