

Gosset Grand Blanc de Blancs Brut Champagne 75cl giftbox

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Piirkond:
CHAMPAGNE



Tootja:
CHAMPAGNE GOSSET S.A.



Maht:
75CL



EAN:
3353212058534



Alkoholisaldus:
12.0% vol



Tootegrupp:
VAHUVEINID JA ŠAMPANJAD



Alkoholi liik:
KAITSTUD
PÄRITOLUNIMETUSEGA
KVALITEETVAHUVEIN



Värv:
VALGE



Maitse:
KUIV



Stiil:
KERGELT TÄIDLANE



Viinamari:
CHARDONNAY



Serveerimine:
9 - 11 °C



Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Gosset Blanc de Blancs on valmistatud 100% Chardonnay viinamarjadest. Viinamarjad on korjatud erinevatest cru aedadest, kus pinnas on piisavalt kriidne: Montagne de Reims, Vallee de la Marne ja Cote de Blancs.

Šampanja pudeldatakse kevade lõpus ning pannakse vähemalt neljaks aastaks keldrisse seisma. Peale ümberkorkimist hoitakse pudeleid keldris veel vähemalt kuus kuud.

Värvuselt helekollane rohelise alatooniga. Aroomis tunda valgeid lilli, viirpuud, rohelisi õunu ja tsitrust. Kui šampanja klaasis veidi soojeneb, on tunda õrnu vihjeid greibile, ingverile ja aniisile.

Maitstes tunda tsitruselisi, mis on põimunud ananassiga. Järelmaitstes tunda kerget soolasust.

Sisaldab sulfiteid.

Tarbimissoovitus

Ideaalne serveerida aperitiivina. Toitudest sobib saatma seda elegantset jooki austrid, kammkarbid, valge kala tartar, risotto parmesani laastudega või isegi noor ja puuviljane Comte juust.



Mereannid



Aperitiiv

Lisainfo

Pierre Gosset alustas "rahuliku" veini tootmist aastal 1584, olles esimene veinimaja Champagne piirkonnas, kasvatades viinamarju Ay 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 Ay 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 malolaktiilist 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: <http://www.champagne-gosset.com/>



Toode saadaval

121,52 €

Liitrihind: 162,03 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 121,52 €