

Gosset Grande Reserve Brut Champagne 75cl

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



✓ Toode saadaval

91,35 €

Liitrihind: 121,80 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 91,35 €



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Piirkond:
CHAMPAGNE



Tootja:
CHAMPAGNE GOSSET S.A.



Maht:
75CL



EAN:
3353212012215



Alkoholisaldus:
12.0% vol



Tootegrupp:
VAHUVEINID JA ŠAMPANJAD



Alkoholi liik:
**KAITSTUD
PÄRITOLUNIMETUSEGA
KVALITEETVAHUVEIN**



Värv:
VALGE



Maitse:
KUIV



Stiil:
KERGELT TÄIDLANE



Viinamari:
**CHARDONNAY, PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER**



Serveerimine:
5 - 8 °C



Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Grande Reserve cuvée on Gosset signatuur šampanja ning veinimaja eristuva stiili täiuslik väljendus, milles on esindatud kõik 3 šampanja viinamarjasorti: 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir ja 10% Pinot Meunier. Cuvée loomisel kasutatakse vaid parimaid Cru'sid. Chardonnay annab elegantsust ja mineraalsust ning Pinot Noir lisab peene olemuse ja keskmise maitse. Pinot Meunier tagab puuviljasuse ja ümaruse, et tasakaalustada värskest. Vältimaks varajast oksüdatsiooni ja malolaktilisest fermentatsiooni laagerdub šampanja settel min. 4 aastat, mis on kauem kui eeskirjades olev 15 kuud. Välimuselt särava küpse kuldse tooniga, aroomis tunneme värskest ja kollaseid puuvilju (Mirabelle ploom, aprikoos) aga ka kergelt mesiseid ja röstitud noote. Elegantne ja võimas maitsepalett on ümar, küps, sametise struktuuri ja delikaatse värske tsitrusse nüansiga. Sisaldab sulfiteid.

Tarbimissoovitus

Ideaalne cuvée nii aperitiiviks kui ka austrite, Aasia roogade, lehttaigna-juustu küpsetiste, kooresees kastmes kana- või linnulihaga, Comté ja Parmesaniga.



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/>