ACQUISTATO IL .....

# Gosset Brut Grand Reserve




## Tra i più interessanti Champagne di alta gamma

Gosset non si smentisce mai. Quello che propone qui è lo Champagne Brut Grande Reserve, indubbiamente uno dei più interessanti esempi di vini di alta gamma della regione. Champagne di classe, nasce da un'accurata lavorazione di uve provenienti da ben 12 diversi Cru, tutti classificati tra i migliori della regione. La "ricetta" prevede il 43% di Chardonnay, il 42% di Pinot Noir e il restante 15% di Pinot Meunier. Ogni parcella, come è tipico per la regione, viene vinificata separatamente, parte in acciaio e parte in barrique. Nell'assemblaggio finale, la percentuale maggiore è riservata ai vini dell'annata corrente, mentre circa il 25% è composta da vini di riserva. Segue un affinamento in bottiglia per non meno di 48 mesi, prima della sboccatura. A questo proposito va segnalato che, a causa della particolare forma della bottiglia, il caratteristico "rémuage", ossia la lenta rotazione che porta i lieviti contenuti nella bottiglia ad accumularsi sopra il tappo, e il seguente dégorgement avvengano rigorosamente a mano. Colore giallo dorato luminoso, nel calice rivela un perlage particolarmente persistente. Al naso è super elegante, con note di erbe aromatiche, sentori di miele, pan di zenzero e frutta secca. In bocca, invece, è piacevolmente fresco e fine. Rinfrescanti note minerali, in questo caso, si combinano con un sapore elegante e rotondo.

Una lunga storia che affonda le radici addirittura nel lontano XVI secolo. E' nel 1584, infatti, che Pierre Gosset inizia la propria attività di vitivinicoltore, producendo vini fermi, per lo più rossi, ottenuti esclusivamente dalle uve raccolte nei vigneti di proprietà. Una scelta che, rivista a distanza di secoli, appare decisamente strana, dato che Gosset si trova ad Aÿ, comune francese appartenente al dipartimento della Marna, oggi considerato tra i più vocati per la produzione di Champagne di qualità. Per poter assaggiare le prime bollicine targate Gosset, però, bisogna aspettare almeno fino al XVIII secolo quando iniziano a essere prodotti i primi spumanti, antenati di quelli che sono oggi gli Champagne Gosset. Oggi la Maison possiede appezzamenti prevalentemente in villaggi classificati Grand e Premier Cru e, dopo essere stata gestita con passione e partecipazione per oltre 14 generazioni dalla famiglia Gosset, nel 1994 è entrata a far parte della galassia di aziende che fanno capo alla famiglia Cointreau. Attualmente la cantina ha sede ad Epernay, ma questo è uno dei pochissimi cambiamenti che sono stati fatti negli ultimi "secoli". La filosofia produttiva, infatti, è rimasta quella delle origini, senza per questo rinunciare alle più moderne attrezzature enologiche in cantina. In campagna, invece, le scelte agronomiche sono oculate e attente. Sempre volte a mantenere inalterato l'equilibrio di ambiente, natura ed ecosistema.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | medio calcareo con frazioni di argilla |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura guyot |
| **Densità imp.** | 750 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Francia |
| **Uve** | chardonnay, pinot noir, pinot meunier |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Almeno quattro anni sui lieviti per lo Champagne Brut "Grande Reserve", che si rivela essere una bollicina fresca e fragrante, caratterizzata, come tutti gli altri Champagne a firma Gosset, da una naturale acidità. È uno Champagne espressivo e ricco di profumi terziari, figli della lunga rifermentazione in bottiglia; perfetto anche per allietare l'intero pasto, invita insistentemente all'assaggio. |
| **Sensazioni** | Dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori fruttati, note di frutta secca, toni di pane tostato e cenni di spezie. Al palato è fresco, sapido e di ottima persistenza. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821