



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.

Grande Réserve

Varietà Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

Vigneti Le uve utilizzate per l'elaborazione dello Champagne Grande Réserve della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e più precisamente nei villaggi di Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuate 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 8 g/L. L'invecchiamento del vino perdura per almeno tre anni nelle cantine della maison Gosset.

Caratteristiche Fedele espressione dello stile Gosset, è un vino ben strutturato, dal carattere deciso, e, allo stesso tempo, dallo stile fine ed elegante: una doppia personalità che lo rende adatto ad abbinamenti con una cucina elaborata.

