



GOSSET Grande Reserve Champagne Brut 1,5l

EAN 3353210012231 Kategorija Šampanas



 **Spalva**
Baltasis

 **Vynuogių rūšis**
45% Chardonnay, 45% Pinot Noir,
10% Meunier

 **Gamintojas**
Gosset

 **Brandinimas**
Brandinta mažiausiai 4 metus su
mielėmis, vėliau 6 mėn. butelyje

 **Šalis**
Prancūzija

 **Tūris**
1,5

 **Regionas**
Šampanė

 **Stiprumas**
12%

 **Skonis**
Sausas, 8g/l

 **Kiekis dėžutėje**
3

Gamybos ypatumai

„GOSSET Grande Reserve“ šampanui vynuogės atkeliauja tik iš Grand ir Premier Cru vietovių – Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger, Villers-Marmery. Šampanas pagamintas iš geriausių regiono lokacijų, brandintas su mielėmis mažiausiai 4 metus. Šampano namų išskirtinumas – malolaktinės fermentacijos sustabdymas. Dėl šios priežasties visi „GOSSET“ šampanai struktūriškai bei ryškūs. Putojantys vynai patiekiami istoriniame „GOSSET“ šeimos sukurtame butelyje. Šie vyno namai yra seniausia vinyinė Šampanės regione, kurios istorija prasideda dar 1584 metais.

Apdovanojimai


L'Épicurien 2022 -
Gold medal


The drink
business 2022 -
Gold medal


Wine spectator
2022 - 93/100

Aromatas

Aromatas ekspresyvus bei kompleksiškas. Jame juntamos citrininio morenginio pyrago natos, geltonieji vaisiai tokie kaip Mirabelle slyvos, baltieji persikai, medaus bei skrudinimo natos.

Skonis

Šampano skonis išsiskiria savo struktūriškumu bei skonių turtingumu. Šampano burbuliukai smulkūs, juntama kreminė puta. Rūgštis atsiskleidžia citrusinių vaisių natomis, o ilgame poskonyje juntami geltonieji vaisiai, baltųjų gėlių natos ir sviestinės bandelės užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 8-9C platesnėje putojančio vyno taurėje. Rekomenduojama derinti su įvairiomis jūrų gėrybėmis, pâté en croûte stiliaus užkandžiais, austrėmis, paukštiena kreminiame padaže ar Comté bei parmezano sūriais.