



GOSSET Grand Rose Champagne Brut 0,75l

EAN 3353210000078 Kategorija Šampanas



Apdovanojimai



Vinum 2022 -
4*/5



Tyson Stelzer
2021 96/100



Gilbert & Gaillard
2021 - 94/100



Spalva
Rausvasis



Vynuogių rūšis
55% Chardonnay, 37% Pinot Noir,
8% Pinot Noir raudonojo vyno
(Ambonnay, Bouzy)



Gamintojas
Gosset



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



Šalis
Prancūzija



Tūris
0,75



Regionas
Šampanė



Stiprumas
12%



Skonis
Sausas, 8g/l



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

„GOSSET Grand Rosé Brut“ šampanui vynuogės atekliauja tik iš Grand ir Premier Cru vietovių – Ambonnay, Aÿ, Bouzy, Chouilly, Verzenay, Villers-Marmery. Šampanas pagamintas iš vynuogių, užaugintų geriausiose regiono lokacijose, brandintas su mielėmis mažiausiai 4 metus. „Grand Rose“ yra gaminamas į cuvee įmaišant nedidelę dalį raudonojo vyno, o tai gėrimui suteikia ryškių uogiškų savybių. Šampano namų išskirtinumas – malolaktinės fermentacijos sustabdymas. Dėl šios priežasties visi „GOSSET“ šampanai yra struktūriškai bei ryškūs. Putojantys vynai patiekiami istoriniame „GOSSET“ šeimos sukurtame butelyje. Šie vyno namai yra seniausia vyninė Šampanės regione, kurios istorija prasideda dar 1584 metais.

Aromatas

Aromatas išraiškingas, jame pirmiausiai atsiskleidžia laukinės braškės, raudonieji serbentai juntami baltieji persikai, saldžių prieskonių – cinamono bei muskato riešutas – užuominos.

Skonis

Šampano skonis kompleksiškas, juntamos minerališkos natos bei subalansuota rūgštis, kuri atsiskleidžia raudonųjų serbentų ir laukinių braškių natomis. Smulkūs burbuliukai, esantys gėrime, sukuria kremingą putą. Ilgame poskonyje atsiskleidžia įvairios laukinės raudonosios uogos ir prieskonių užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 7-8C platesnėje taurėje. Rekomenduojama derinti su laukine lašiša, Foie Gras, veršienos patiekalais, antienos krūtinėle ar azijietiškos virtuvės patiekalais.