



Champagne Extra Brut Champagne AOC

Gosset presenta il suo Champagne Extra Brut, una bollicina elegante ma immediata che introduce efficacemente lo stile e l'impronta della Maison più antica della Champagne. Per risalire alle radici di questo Négociant Manipulant di Aÿ, occorre tornare indietro di oltre 4 secoli, e più precisamente nel lontanissimo anno 1584, quando Pierre Gosset vinificò le prime uve. Fino al XVIII secolo la produzione consisteva in soli vini fermi, per lo più rossi, ed è in questo periodo che Simon Gosset decise di realizzare uno dei primi spumanti della Regione. Tutte le etichette sono presentate nell'antico fiasco di Champagne in uso nel '700 e in cantina si evita la fermentazione malolattica, allo scopo di preservare la naturale freschezza e la componente fruttata del vino.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Denominazione: Champagne AOC

Affinamento: sui lieviti per 48 mesi

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 32%, Chardonnay 28%

Metodo: Classico o Champenoise

Vinificazione: Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Colore: Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

Gusto: Cremoso, slanciato, profondo, molto teso e di grande mineralità

Profumo: Note cremose e fragranti di frutta a polpa bianca, agrumi, susine, fiori bianchi e frutta secca

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8 °C

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Carni bianche, Frittura di pesce, Pesce-crostacei al vapore, Finger Food, Pesce crudo, Crostacei

Longevità: Si può lasciar riposare in cantina tranquillamente 4-5 anni

