

GOSSET Grand Blanc de Blancs Champagne Brut 0,75l

EAN 3353210057164 Kategorija Šampanas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Gosset

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Šampanė

 **Skonis**
Sausas, 7g/l

 **Vynuogių rūšis**
100% Chardonnay

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

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„GOSSET Grand Blanc de Blancs“ šampanui vynuogės atkeliauja tik iš Grand ir Premier Cru vietovių – Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Cuis. Côte de Nuits: Villers-Marmery, Trépail, Tours-sur-Marne. Šampanas pagamintas iš vynuogių, užaugintų geriausiose regiono lokacijose, brandintas su mielėmis mažiausiai 4 metus. „Grand Blanc de Blancs“ yra išskirtinai minerališkas šampanas, o vynuogės auginamos tik ypač kalkėtuose vynuogynuose. 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, pirmiausiai jame atsiskleidžia baltosios gėlės, gudobelės, traškūs žalieji obuoliai, džiovintų ananasų užuominos. Vėliau juntamos greipfruto žievelės, imbiero bei žvaigždinio anyžiaus natos.

Skonis

Šampano skonis kompleksiškas, juntama gaivi rūgštis, kuri atsiskleidžia žaliųjų obuolių bei citrusinių vaisių natomis. Vėliau išryškėja minerališkos natos bei smulkūs, tačia tvirti burbuliukai, kurie sukuria kremingą putą. Ilgame poskonyje išryškėja putojančio vyno minerališkumas bei džiovinto ananaso ir citrusinių vaisių natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 8-9C platesnėje putojančio vyno taurėje. Rekomenduojama derinti su austrėmis, jūrų šukutėmis, baltąją žuvimi, rizoto su parmezano sūriu ar jaunu Comté sūriu.

Apdovanojimai



Robert Parker -
93 points



Wine Spectator
2020 - 95/100



Gilbert & Gaillard
2021 - 95/100