

GOSSET Grand Millesime 2015 Champagne Brut 0,75l

EAN 3353210099966 Kategorija Šampanas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Gosset

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Šampanė

 **Skonis**
Sausas, 4g/l

 **Vynuogių rūšis**
59% Pinot Noir, 41% Chardonnay

 **Brandinimas**
Brandinta mažiausiai 5 metus su mielėmis, vėliau 6 mėn. butelyje

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„Gosset Grand Millesime“ šampanas – vieno metų vynuogių derliaus atspindys, perteiktas per „Gosset“ stiliaus prizmę. 2015-ieji buvo puikūs Pinot Noir metai. Norėdami sukurti elegantišką ir išskirtinį šampaną, „GOSSET“ pasirinko vynuogynus, kuriuose Pinot Noir vynuogės buvo ypač šviežios. Chardonnay vynuogės buvo pasirinktos dėl savo gyvybingumo ir aromatingo bei vaisiško charakterio. Kartu šios vynuogės sukuria struktūrišką, vaisišką, šviežią bei elegantišką šampaną.

Aromatas

Aromatas vaisiškas, gaivus bei sodrus. Jame atsiskleidžia Mirabelle geltonosios slyvos, sunokę apelsinai, Passe - Crassane kriaušės, nektarinai ir įvairių kepinų aromatai – Nougat bei migdolų kremas.

Skonis

Skonis ekspresyvus, pirmiausiai atsiskleidžia traški rūgštis, kuri juntama geltonųjų persikų ir nektarinų natomis bei putojančio vyno minerališkumas. Tvirti burbuliukai sukuria kremingą putą. Ilgame šampano poskonyje atsiskleidžia minerališkos natos ir įvairių kepinų užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 7-8C platesnėje putojančio vyno taurėje. Rekomenduojama derinti su Pata Negra kumpiu, grilyje kepta balta žuvis, įvairiais bulvių patiekalais bei brandintu parmezano sūriu.

Apdovanojimai



Gilbert & Gaillard
2022 - 94/100



Wine Spectator
2022 - 94/100

Vinum

Vinum 2022 -
18/20