

GOSSET 21 Ans de Cave A Minima Champagne Extra Brut 0,75l + dėž.

EAN 3353212052044 Kategorija Šampanas



Spalva

Baltasis



Gamintojas

Gosset



Šalis

Prancūzija



Regionas

Šampanė



Skonis

Sausas



Vynuogių rūšis

57% Chardonnay, 43% Pinot Noir



Brandinimas

Brandinta mažiausiai 21 metų su mielėmis



Tūris

0,75



Stiprumas

12%



Kiekis dėžutėje

1

Gamybos ypatumai

Gosset 21 ans de cave a minima Extra Brut – tai unikalus ne vintage šampanas, brandintas su mielėmis net 21 metus. Šis ilgas brandinimo laikotarpis suteikia šampanui išskirtinį gilumą, turtingą skonį ir aromatų sudėtingumą. Gosset nedaro malolaktinės fermentacijos, dėl to šampanas išlaiko aukštą rūgštingumą ir puikiai bręsta daugelį metų neprarasdamas gaivumo. Comptes d'Âge kolekcija buvo sukurta tam, kad suteiktų galimybę mėgautis tuo, kas paprastai prieinama tik cellar master – išskirtiniais, eksperimentiniais cuvée, kurių ragavimas tampa nepaprasta patirtimi. Vynuogės atkeliauja tik iš Grand Cru ir Premier Cru kaimelių – Ambonnay, Avenay-Val-d'Or, Avize, Aÿ, Bouzy, Chigny-les-Roses, Cramant, Cuis, Trépail, Vertus, Verzenay, Villers-Marmery. Likutis cukrus – 3g/l.

Aromatas

Aromatas ekspresyvus ir daugiasluoksnis. Jame dominuoja džiovintų vaisių aromatai: abrikosai, cukruoti ananasai kartu su sviestinės duonelės užuominomis. Vėliau atsiveria bičių pikio ir kaštonų kremo (crème de marrons) natos.

Skonis

Skonyje atsiskleidžia turtingos slyvų ir kitų geltonų vaisių natos, papildytos cukruotų citrusinių vaisių deriniu. Skonyje jauntama tvirta šampano struktūra, gaivi rūgštis bei ilgas, daugiasluoksnis poskonis. Šis „laiko nugludintas“ charakteris pabaigoje atsiskleidžia netikėtu minerališku gaivumu ir vos juntamu sūrumo atspalviu, kuris yra būdingas GOSSET stiliui.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 7-8C platesnėje putojančio vyno taurėje. Rekomenduojame ragauti išskirtinėse degustacijose, derininti su išskirtiniais fine dining virtuvės patiekalais.