

GOSSET Zero Dosage 0,75l

EAN 3353212000380 Kategorija Šampanas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Gosset

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Šampanė

 **Skonis**
Sausas, 0g/l

 **Vynuogių rūšis**
62% Chardonnay, 38% Pinot Noir

 **Brandinimas**
Brandinta mažiausiai 10 metų su mielėmis

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„GOSSET Zero Dosage“ gaminamas iš Chardonnay ir Pinot Noir vynuogių, atrinktų iš prestižinių Šampanės kaimų, įskaitant Ambonnay, Avize ir Bouzy. Svarbiausias šio šampano bruožas – visiškai likutinio cukraus nebuvimas (0 g/l). Dozavimo likeriu nepapildytas vynas leidžia natūraliai atsiskleisti regiono charakteriui ir vynuogių grynūmui. Ilgalaikis kontaktas su mielėmis suteikia pakankamą pilnumą, todėl cuvée gali būti pateikiama be papildomo saldumo. Tai pirmasis namų Zero Dosage cuvée, atskleidžiantis „Gosset“ stiliaus gryną, nesušvelnintą formą. „Gosset“ yra seniausia Šampanėje veikianti vynuvinė, įkurta 1584 m. Aš, o šis vynas dar labiau pabrėžia jų tradicinę, struktūrišką požiūrį.

Aromatas

Aromate atsiskleidžia migdolų bei marcipanų kremas, sunokusios geltonosios citrinos ir traškūs žalieji obuoliai, papildyti subtiliomis citrusinių vaisių natomis. Vėliau aromatas pamažu gilėja – ryškėja sviestinės duonelės niuansas ir švelniai salstelėjusios citrusinių vaisių natos, suteikiančios šampano aromatui elegancijos.

Skonis

Skonis sodrus ir daugiasluoksnis: pirmiausia atsiskleidžia traški rūgštis su cukrutų citrusinių vaisių natomis, vėliau pereinanti į švelnesnes geltonųjų vaisių natas. Ilgame, ilgai juntamame poskonyje dominuoja minerališkos užuominos, paryškinančios švarų ir precizišką šampano charakterį.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną 8-9C platesnėje putojančio vyno taurėje. Rekomenduojama derinti su įvairiomis jūrų gėrybėmis, pâté en croûte stiliaus užkandžiais, austrėmis, paukštiena kreminiame padaže ar Comté bei parmezano sūriais.