

GOSSET Champagne Extra Brut 0,75l

EAN 3353210020090 Kategorija Šampanas



Spalva
Baltasis



Vynuogių rūšis
40% Pinot Noir, 32% Pinot Meunier,
28% Chardonnay



Gamintojas
Gosset



Brandinimas
Brandinta mažiausiai 5 metus su
mielėmis



Šalis
Prancūzija



Tūris
0,75



Regionas
Šampanė



Stiprumas
12%



Skonis
Sausas, 4,8 g/l



Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai

„GOSSET Extra-Brut“ kuriamas iš klasikinio vynuogių – Pinot Noir, Meunier ir Chardonnay derinio. Šampanas brandinamas ant mielių – mažiausiai penkerius metus, o vėliau papildomai ilsisi rūsiuose dar 6–9 mėnesius, kad galutinai išsigręstų jo tekstūra ir aromatinė struktūra. Nors dauguma „Gosset“ šampanų tradiciškai gaminami sustabdant malolaktinę fermentaciją, šiam cuvée ši technologija taikyta priešingai – malolaktinė fermentacija buvo atlikta. Tai suteikia „Extra-Brut“ šampanui švelnesnę, kremiškesnę rūgšties išraišką ir darnią pusiausvyrą. Minimalus 4,8 g/l dozavimas išlaiko švarų, tikslų skonio liniją ir natūralų vynuogių charakterį, išreiškiant autentišką namų stilių. „Gosset“ – seniausi Šampanės vyno namai, įkurti 1584 m. Aš, o ši cuvée versija pabrėžia jų gebėjimą derinti ilgaamžes tradicijas su subtiliu techniniu modernumu.

Aromatas

Aromate dominuoja baltųjų gėlių natos – akacijos ir gudobelės – kurias papildo sultingų kriaušių aromatai. Šampaną lengvai pasukus taurėje, aromatas tampa apvalesnis ir vaisiškesnis, atsiskleidžia švelnios laukinių persikų bei geltonųjų slyvų užuominos, liudijančios ilgą brandinimą su mielėmis ir suteikiančios šampanui subtilios brandos bei elegancijos.

Skonis

Skonis itin švarus ir preciziškas, pasižymintis kremiška rūgšties išraiška. Skonyje atsiskleidžia aromate juntamų baltųjų vaisių natos – laukiniai persikai, mirabelės slyvų natos, kurias papildo subtilios brandos užuominos, atsiradusios dėl ilgo brandinimo ant mielių. Šis balansas tarp gaivumo ir švelnios tekstūros suteikia šampanui sodrų, harmoningą ir ilgai išliekantį 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.