

GOSSET 12 Ans de Cave à Minima Rosé 0,75l

EAN 3353212000380-1 Kategorija Šampanas



 **Spalva**
Baltasis

 **Gamintojas**
Gosset

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Šampanė

 **Skonis**
Sausas, 4,5g/l

 **Vynuogių rūšis**
65% Chardonnay, 35% Pinot Noir

 **Brandinimas**
Brandinta mažiausiai 12 metų su mielėmis

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„GOSSET 12 Ans de Cave à Minima Rosé“ kuriamas iš Chardonnay (65 %) ir Pinot Noir (35 %), iš kurių 8 % vinifikuojama kaip raudonas vinas, suteikiantis cuvée sodresnę spalvą ir ryškesnį raudonųjų vaisių charakterį. Vynuogės atrenkamos iš Ambonnay, Bouzy, Cumières, Louvois, Verzy ir kitų prestižinių Montagne de Reims, Vallée de la Marne bei Côte des Blancs vietovių, kur paviršiuje atsiverianti kreida lemia išskirtinį švarumą ir minerališkumą.

Cuvée brandinamas mažiausiai 12 metų ant mielių, o po degorgement papildomai ilsisi rūsiuose dar ne trumpiau kaip 6 mėnesius, kad natūraliai susijungtų dozavimas ir išsigręntų struktūra. Dozavimo lygis itin tiksliai suderintas – 4,5 g/l, išlaikant pusiausvyrą tarp gaivumo, vaisiškumo ir vyniškumo.

Ši cuvée sukurta kaip pavyzdinis rožinio šampano brandos potencialo įrodymas. Tai pirmasis „Gosset“ namų Compte d'âge rožinis šampanas, parodantis, jog net ir ne derliaus (non-vintage) cuvée gali nuostabiai bręsti daugiau nei dešimtmetį, išlaikyti eleganciją, vaisiškumą ir struktūrinį tikslumą.

Aromatas

Aromate iš karto atsiskleidžia sodrios braškių džemo ir džiovintų figų natos, suteikiančios šampanui šilto vaisiškumo. Šampaną pasukus taurėje, aromatas tampa dar kompleksiškesnis – išryškėja subtilūs prieskonių akcentai, juodųjų pipirų užuominos, gudobelės tonai bei vyšnių ir švelnaus kiršo niuansai. Šis derinys kuria daugiasluoksnį, išraiškingą ir elegantišką rožinio šampano aromatą.

Skonis

Skonis ekspresyvus, jame dominuoja raudonųjų vaisių ir citrusų derinys – sultingos vyšnios, žalioji citrina bei raudonojo apelsino natos. Ilgas brandinimas ant mielių suteikia šampanui švelnią tekstūrą ir subtilių brandos niuansų, kurie harmoningai susijungia su išlaikytu gaivumu. Pabaiga tiksli, elegantiška ir ilgai išliekanti, pabrėžianti šio

rožinio cuvée struktūros ir brandos potencialą.

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.