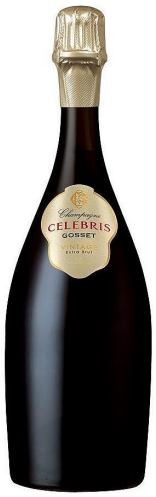
Gosset 2007 „ Celebris ” brut extra Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



DEPUIS 1584
GOSSET
CHAMPAGNE

Kód produktu	CHAM5001

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 54 % Pinot Noir (Montagne de Reims a Vallée de la Marne) a 46 % Chardonnay Grands Crus (Côte des Blancs) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut extra

Víno příjemně žluté barvy se zlatými a zelenkavými záblesky a příjemnou perlivostí spojenou do jemných řetízků. Vůně je směsí ovoce a květin (perfektní kombinace růží, liči, manga a mandarinek). První dojem v ústech připomíná nezralé jahody a mandarinky, přes velmi jemnou karamelovou chuť. Hodí se jako skvělý aperitiv k rybám, mušlím, korýšům či foie gras nebo jako aperitiv.

Barva:žlutá s náznaky zlaté a zelené.
Vůně:V jeho vůni se mísí ovoce a květy (dokonoalá směs růží, liči, manga a mandaringy).
Chuť:Síla a ušlechtilost. První dojem bílých jahod a mandarinek přes velmi jemnou karamelovou chuť. Nádherná koncentrace vůní.

Harmonický ročník se zajímavým konzervačním potenciálem. Díky minimální délce zrání 10 let je toto víno nádherně složité a strukturované. Ideální pro delší archivaci. Dozáž Extra Brut udržuje víno i po delší době vyvážené, čisté a osobité.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Gosset 2007 „ Celebris ” brut extra Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Historie firmy Gosset sahá až do roku 1584, kdy Pierre Gosset - vinař a konšel z Ay - začal vyrábět červená vína. Ve své době soupeřila vína ze dvou oblastí - z Ay a z Beaune. V obou těchto oblastech se vyráběla červená vína z odrůdy Pinot Noir a bílá Chardonnay. V 18.století, se v Ay a okolí začala vyrábět šumivá vína a firma Gosset přirozeně začala s jejich výrobou také. Gosset i dnes stále používá tradiční metody výroby vína - pro výrobu svých „cuvée" jsou využívány dubové sudy, dále potlačuje jablečno-mléčné kvašení, aby se zachovala svěžest kyseliny jablečné dodávající vínu přirozené ovocné aroma. Šampaňské Gosset je prezentováno v replikách původních láhví, které poprvé použil smírčí soudce v Ay Jean Gosset (1736 - 1805). Charakteristický tvar jeho láhve se pozoruhodně snoubí s jemností a kvalitou velkých vín této firmy a šampaňské Gosset tak poskytuje současně vynikající chuťový i estetický požitek. Firma Champagne Gosset je odborníky pravidelně zařazována mezi deset nejlepších výrobců šampaňského. Své know-how si rodina pečlivě střeží už po čtyři staletí, avšak i dnes své Cuvée plní do identických lahví jako v 18. století. Důsledně se dbá na to, aby víno neprošlo malolaktickou fermentací a zůstalo krásně ovocné, svěží a jak se u šampaňského říká „křupavé"". Gosset je jeden z nejstarších vinařských domů v oblasti Champagne. V roce 1584 ho založil Pierre Gosset, radní obce Aÿ a vinař, který vyráběl tichá, většinou červená vína z hroznů, které sklidil ze svých vinic. V té době soupeřila o čestné místo na královském stole dvě vína. Vína z Aÿ a vína z Beaune. Obě tato vína se vyráběla z odrůd Chardonnay a Pinot Noir. Vína z Aÿ však začala v 18. století perlit, což vinařství Gosset využilo jako svou výhodu a přešlo na výrobu šumivých vín a začalo vyrábět šampaňská vína té nejvyšší kvality. Rodinná linie trvá již šestnáct generací a na jejím začátku stál Jean Gosset (1484 – 1556). Všichni se narodili v Aÿ v Champagne a svou slávu si budovali jako starostové, státní zástupci, ale i pěstitelé a obchodníci se šampaňskými víny. Společná jim byla jejich ambice budovat a stále vylepšovat jedinečný terroir Champagne. V roce 1993 vinařství přebírá rodina Renaud-Cointreau, která vinařství modernizuje a GOSSET Champagne vstupuje mezi prestižní domy proslulé ve Francii i v zahraničí. Jméno Gosset se tak stává synonymem prestiže, image a luxusu a na svém seznamu ho mají všichni znalci velkých šampaňských vín. Gosset je jeden z nejstarších vinařských domů v oblasti Champagne. V roce 1584 ho založil Pierre Gosset, radní obce Ay a vinař, který vyráběl tichá, většinou červená vína z hroznů, které sklidil ze svých vinic. V roce 1993 vinařství přebírá rodina Renaud-Cointreau, která vinařství modernizuje a GOSSET Champagne vstupuje mezi prestižní domy proslulé ve Francii i v zahraničí. Jméno Gosset se tak stává synonymem prestiže, image a luxusu a na svém seznamu ho mají všichni znalci velkých šampaňských vín.

Hlavní parametry

Značka	Gosset
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2007
Zrání	10 roků, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Gosset 12 Rue Godart Roger 51200 Épernay Francie