Gosset 2016 „ Grand Millésime ” brut Champagne Aoc v krabičce 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	KCHAM20

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 67% Chardonnay a 33% Pinot Noir vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Limitované ročníkové šampaňské Grand Millésime od světoznámého výrobce Gosset potěší každého milovníka kvalitních vín. Jeho projev je neskutečně komplexní a harmonický. Ve vůni můžeme najít svěží citrusové tóny, zralé hrušky nebo mirabelky. Chuť je intenzivní a bohatá, povzbuzující, s citrusovými tóny, dotekem květů a osvěžující kyselinkou. Ideální šampaňské pro výjimečné okamžiky.

Barva vína je dokonale průzračná a díky perlení působí až třpytivým dojmem. Vůně je jemná a lehká s dotekem drobných peckovin. Po napití se chuť v ústech drží příjemně dlouho a graduje do mírné slanosti. Křupavé, svěží, přitom jemné šampaňské víno. Ročníkové víno vyráběné pouze ve vyjímečných ročnících, která dávají vzniknout šampaňská vína svěží, přesto elegantní a nechává vyniknout jemnosti odrůdy Chardonnay. Ročníkové Cuvée postavené na odrůdě Chardonnay, která se opírá o pevnou kostru Pinot Noir.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Gosset 2016 „ Grand Millésime ” brut Champagne Aoc v krabičce 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	Millésimé
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2016
Zrání	5 let, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
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