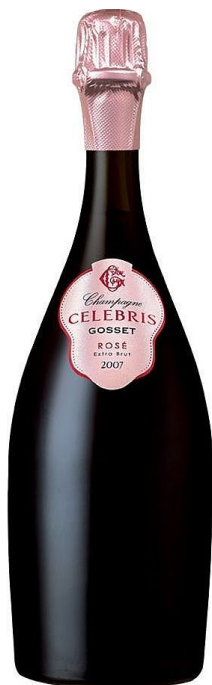


Gosset rosé 2007 „Celebris ” brut extra Vintage Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu

CHAM5100

Ve vůni jsou cítit maliny, jahody, borůvky a vanilka, ale také čerstvé květinové tóny fialek. Velké Chardonnay z oblasti Côte des Blancs dalo vínu výjimečnou svěžest a odrůda Pinot Noir mu propůjčila krásnou světle růžovou barvu s rubínovými odlesky. Teplota podávání šampaňského vína: 8 – 10°C .

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Gosset rosé 2007 „ Celebris ” brut extra Vintage Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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 sklídl 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 sklídl 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	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Přívlastek	Millésimé
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Ročník	2007
Zrání	8 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	12,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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