

Gosset rosé „ Grande réserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne




DEPUIS 1864
GOSSET
CHAMPAGNE

EAN

3353210000078

Kód produktu

KCHAM15

Barva s nádechem losově růžové a s tmavšími třešňovými odlesky. Chuť je dobře strukturovaná a vyvážená. V ústech působí víno hladce a svěže. Převládá chuť červeného ovoce, především šťavnatých jahod, které se výrazně propisují i do vůně šampaňského vína. Dozáž: 8g /l. Rosé s vysokým podílem Chardonnay, které mu dodává příjemnou lehkost a svěžest. Kapka červeného vína z oblasti Bouzy a Ambonnay vínu propůjčuje jemné ovocné tóny. Dokonalý aperitiv. Oblasti původu: vesnice Avize, Chouilly, Villers-Marmery, Bouzy, Ambonnay, Verzenay. Teplota podávání šampaňského vína: 8 - 10°C .Tradiční metoda druhotného kvašení v lahvi ve složení Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% (včetně 8% červeného vína)

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Gosset rosé „ Grande réserve ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 56% Chardonnay, 35% Pinot Noir Grand Cru, 9% červená vína z Bouzy a Ambonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut - suché. Výsledná barva této směsi je lososově růžová, intenzivně třpytivá a čistá. Aroma je charakteristické pro Pinot Noir a připomíná malé ovocné plody jako je černý rybíz, maliny a višně. Chuť je ideálním vyvážením mezi Chardonnay a Pinotem Noir s vyvinutým ovocným aroma společně s kořenitým skořicovým pozadím. Víno zráló po dobu tří let při teplotě 11°C. Skvělé jako aperitiv, ke korýšům, modrým sýrům či dezertům s červenou ovocným základem. 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. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Gosset |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | francouzské šumivé víno z oblasti Champagne |
| Původ | Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne |
| Barva | růžová & rosé & pink |
| Ročník | NON Vintage |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Zrání | ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Champagne Gosset 12 Rue Godart Roger 51200 Épernay Francie |
| 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. |