

Champagne Brut Grand Reserve Champagne AOC

Lo Champagne Brut Grande Reserve, indubbiamente uno dei più interessanti esempi di vini di alta gamma della regione. Champagne di classe, nasce da un'accurata lavorazione di uve provenienti da ben 12 diversi Cru, tutti classificati tra i migliori della regione. La "ricetta" prevede il 43% di Chardonnay, il 42% di Pinot Noir e il restante 15% di Pinot Meunier. Ogni parcella, come è tipico per la regione, viene vinificata separatamente, parte in acciaio e parte in barrique. Nell'assemblaggio finale, la percentuale maggiore è riservata ai vini dell'annata corrente, mentre circa il 25% è composta da vini di riserva. Segue un affinamento in bottiglia per non meno di 48 mesi, prima della sboccatura. A questo proposito va segnalato che, a causa della particolare forma della bottiglia, il caratteristico "rémuage", ossia la lenta rotazione che porta i lieviti contenuti nella bottiglia ad accumularsi sopra il tappo, e il seguente dégorgement avvengano rigorosamente a mano.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Chardonnay 43%, Pinot Noir 42%, Pinot Meunier 15%

Vinificazione: Almeno quattro anni sui lieviti per lo Champagne Brut "Grande Réserve", che si rivela essere una bollicina fresca e fragrante, caratterizzata, come tutti gli altri Champagne a firma Gosset, da una naturale acidità.

Colore: Colore giallo dorato luminoso, nel calice rivela un perlage particolarmente persistente.

Gusto: In bocca, invece, è piacevolmente fresco e fine. Rinfrescanti note minerali, in questo caso, si combinano con un sapore elegante e rotondo.

Profumo: Al naso è super elegante, con note di erbe aromatiche, sentori di miele, pan di zenzero e frutta secca.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 8-10 °C

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Crostacei, Crudità di pesce, Molluschi, se scelto per l'aperitivo è ottimo in accompagnamento alla tartare di tonno.

