

Gosset Grand Petite Douceur Rosé 0.75l

» Vína



EAN

3353210058208

Kód produktu

CHAM5050

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 - Extra dry.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Gosset Grand Petite Douceur Rosé 0.75l

» Vína

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 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
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Extra Dry & víno zvláště suché s cukrem 12-17 g/l, navzdory označení je polosladké
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	11,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno rékové
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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.