

Grand Blanc de Blancs Brut

Gama Antique

Chardonnay 100%



Gosset Grand Blanc de Blancs está hecho 100% con Chardonnay procedente de 15 localidades en Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnilsur-Oger, Oger, Cuis) y Côte des Noirs (Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trépail). Cada una de estas localidades y terroirs aportan su propio carácter, complejidad y aromas al vino, culminando en esta excepcional cuvée.

Vinificado y envejecido con las lías para evitar cualquier riesgo de oxidación prematura. Se evita la fermentación maloláctica para preservar los aromas naturales de la fruta en el vino y para conseguir que los vinos tengan un envejecimiento más largo.

Dosage Brut (6 g/l) para mantener el equilibrio entre frescura, fruta y vinosidad sin enmascarar la personalidad del vino y su pureza. Envejece un mínimo de 3 años en la bodega a temperatura constante, bastante más de los 15 meses exigidos en Champagne.