



Gosset Grande Réserve Brut



FICHA TÉCNICA

🏠 GOSSET

📍 A.O.C. CHAMPAGNE

🍷 BLANCO ESPUMOSO

🍇 45% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR, 10% MEUNIER

🍷 CRIANZA EN BODEGA DURANTE UN MÍNIMO DE 4 AÑOS. DOSAGE AJUSTADO CON PRECISIÓN PARA MANTENER EL EQUILIBRIO ENTRE FRESCURA, FRUTOSIDAD Y VINOSIDAD SIN ENMASCARAR EL CARÁCTER Y LA PUREZA DEL VINO.

NOTA DE CATA

-VISTA: Color dorado Luminoso.

-AROMA: La nariz está marcada por la frescura y la fruta. Notas de tarta de limón y merengue seguidas de frutas amarillas como la ciruela mirabel. Conforme adquiere temperatura, se desarrollan aromas de ciruelas y notas ligeramente melosas y tostadas.

-SABOR: Afirma su volumen y generosidad. El Pinot Noir le aporta estructura. El espinoso y las flores blancas se funden con naturalidad en una fina acidez dominada por los cítricos.