

Gran Reserva Brut

Gourmand, carnoso, Racy

NOTAS VISUALES:

El color es dorado brillante.

NOTAS OLFATIVAS:

Nariz, abierto y expresivo , recuerda a la fruta roja madura (grosella negra), trigo, frutos secos, pan de jengibre, el viejo atasco de niño ...

NOTAS SABOR:

El paladar está dominado por una tensión mineral refrescante asociada con un sabor cálido y consistente haciéndose eco del vino rico y carnoso. Bajo una densa expresión de fruta madura y seca, como un hilo frescura discreta. Una trama sutil y elegante, la firma cavas Gosset.

ALIANZAS Y LA ALIMENTACIÓN:

Seguramente mesa con platos dulces y frutas cocidas sutilmente especiados alrededor de platos dulces, salados, tagines ... montaje de tres cosechas, Champagne Gosset Grande Reserva es un "facilitador" en la naturaleza, de aperitivo hasta el postre.

Mezcla:

Chardonnay 43%

Pinot Negro 42%

Pinot Meunier 15%

Cata: entre 8 ° y 10 °

Tienda: 4 años



**Sans fermentation
malolactique**

