

Grande Réserve Brut

Gama Antique

Chardonnay 45%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 10%



“Es la cuvée insignia de la casa y la expresión perfecta del estilo de Champagne Gosset desde hace más de 30 años” Odilon de Varine, Chef de Cave.

Su estructura, sutileza y distinción es la perfecta expresión del estilo del Champagne Gosset.

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 (8 gr/l) para mantener el equilibrio entre frescura, fruta y cuerpo en el vino. Envejecido por un mínimo de 3 años en la bodega a temperatura constante, bastante más de los 15 meses exigidos en Champagne.