



GOSSET

Госсе

Вот уже на протяжении четырех столетий «старейший винный дом Шампани: Аи 1584» создает вина, воспевающие искусство жить и предназначенные доставлять тонкое наслаждение уму и сердцу. Благодаря своему расположению, шампанское Госсе полностью отражает стиль коммуны Гран Крю Аи, где в ассамбляже преобладают красные сорта винограда. Во всех своих винах chef de caves Жан-Пьер Маренье, уже более 25-ти лет создающий стиль дома, старается подчеркнуть природную яркость и свежесть ароматов и вкуса, а поэтому настоятельно избегает малолактической ферментации. И как результат – вина Gosset дольше остаются в превосходном состоянии.

В области гастрономии шампанским винам Gosset нет равных. Они украшают столы ресторанов прославленных шеф-поваров, таких как: Филипп Лежандр (Франция); Мишель Ру (Великобритания); Адриа Ферран (Испания) и др.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Brut Excellence
 Brut Grande Reserve
 Brut Grand Millesime 1999
 Brut Grand Rose
 Celebris Blanc de Blancs Extra Brut
 Celebris Vintage 1998 Extra Brut
 Celebris Rose 2003 Extra Brut



BRUT EXCELLENCE

Брют Экселланс

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 45% пино нуар, 42% шардоне, 13% пино менье.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация проводится. Выдержка на осадке в течение 4-х лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: Кристально прозрачное вино бледного золотисто-желтого цвета с живой игрой пузырьков. Буquet насыщенный и элегантный, сначала раскрывает ароматы дыни, свежие нотки жимолости, глицинии, белого жасмина и цветка винограда. Затем появляются более зрелые фруктовые тона — от нежной садовой груши до сладковатых экзотических плодов ананаса, гуавы, манго. Первый глоток дарит бодрящий, свежий и изысканный вкус, наполненный роскошными оттенками спелых сочных фруктов, таких как нектарин, персик и слива. На смену приходят минеральные тона нагретых на солнце камней, переходящие в тона специй — корицы, кардамона и зеленого перца. Это довольно объемное и плотное шампанское, с мягким, утонченным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: морская рыба (сибас, камбала, морской язык, тюрбо) жареная в масле или на гриле. Хорошо сочетается с разнообразной домашней птицей, такой как курица, молодая утка, а также с кроликом тушеным, жареным или отварным.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 7–8°C.



Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,375	12,0
NV	0,75	12,0
NV	1,5	12,0
NV	3,0	12,0
NV	6,0	12,0

В качестве прекрасного подарка предлагаем Вам Brut Excellence объемом 0,75 л в подарочной упаковке (gift box).



BRUT GRANDE RESERVE

Брют Гранд Резерв

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 46% шардоне, 44% пино нуар, 10% пино менье. Коммуны Премье и Гран Крю.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация не проводится. Выдержка на осадке в течение 4-х лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: чистое, сияющее вино золотистого цвета с живыми струйками легких пузырьков. Свежий и сбалансированный аромат напоминает прекрасный сад, благоухающий нарциссами, ирисами, гиацинтами, ромашками и другими весенними цветами. На смену легким ароматам приходят ароматы диких орхидей, черешни, черники и ежевики. Во вкусе проявляются нотки ванили и кардамона.

ГАСТРОНОМИЯ: подойдет к блюдам из курицы, утки, а также к нежному филе телятины или ягненка, приготовленным на гриле или жареным и подаваемым с соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.



Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,375	12,0
NV	0,75	12,0
NV	1,5	12,0
NV	3,0	12,0

В качестве прекрасного подарка предлагаем Вам Brut Grande Reserve объемом 0,75 л в подарочной упаковке (gift box).



BRUT GRAND MILLESIME 1999

Брют Гран Миллезим 1999

АППЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 56% шардоне, 44% пино нуар. Виноградники Премье и Гран Крю.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация не проводится. Выдержка на осадке в течение 7-ми лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: блестящий бледно-золотистый цвет с искрящимися янтарными пузырьками. Деликатный, гармоничный и комплексный аромат, сочетающий в себе свежесть и мягкость цветочных оттенков — жасмина, белой сирени, и фруктовые нотки, такие как абрикос, персик и груша. Когда вино раскрывается, то в ароматах явно слышны специи — корица, ваниль, лакрица. Это полнотелое шампанское во вкусе отражает тот же сложный букет. У него нежная структура, легкие пузырьки, сочный и освежающий вкус. В послевкусии можно насладиться оттенками специй, медовой акации и сухофруктов.

ГАСТРОНОМИЯ: подойдет как к традиционной, так и к современной региональной французской или азиатской кухне. Единственным противопоказанием будут блюда с высокой кислотностью и горечью. Можно порекомендовать гребешки, жареные с консервированным лимоном и цветком лайма; улитки в заварном тесте под кремовым соусом с петрушкой; карпаччо из тунца с баклажанной икрой; тушеный в соусе голубь или отбивная из телятины с ломтиками картофеля.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,0

В качестве прекрасного подарка предлагаем Вам Brut Grand Millesime 1999 объемом 0,75 л в подарочной упаковке (gift box).



BRUT GRAND ROSE

Брют Гран Розе

АППЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 56% шардоне, 44% пино нуар. Виноградники Премье и Гран Крю.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация не проводится. Выдержка на осадке более 4-х лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий, лососево-розовый цвет с рубиновым оттенком. Великолепный перляж, образующий пышную и стойкую пену. Первые ароматы этого вина дают ассоциацию со свежими летними фруктами, сочетая тона лесных ягод (малины, клубники, красной смородины) и сладковатые оттенки специй (корица, мускатный орех). Следом раскрываются ароматы свежих тостов и масла, завершаемые ароматами жареного миндаля и цедры мандарина. Во вкусе оно довольно полнотелое, с мягким карамельным оттенком. У него довольно легкая и гибкая структура, с подчеркнутой кислотностью.

ГАСТРОНОМИЯ: к Grand Rose подойдет морская рыба, например морской черт, сибас, солнечник с пряным гарниром, или измельченными оливками и помидорами, или более сложными соусами. Также можно порекомендовать мясо молодого кролика в остром соусе из фуа гра. И интересное сочетание с десертами, такими как: желе из красных ягод с сиропом, нежирное пирожное (бисквит с фруктами).

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,375	12,0
NV	0,75	12,0
NV	1,5	12,0

В качестве прекрасного подарка предлагаем Вам Brut Grand Rose объемом 0,75 л в подарочной упаковке (gift box).



КЮВЕ ДЕ ПРЕСТИЖ — ЛИНИЯ CELEBRIS. ТРИО EXTRA BRUT

Гамма вин из трех роскошных кюве — Blanc de Blancs, Vintage 1998 и Rose 2003 — это квинтэссенция стиля дома Gosset, воплощенная в категории Extra Brut с минимальным дозажем. Этот источник абсолютно нового игристого удовольствия в полной мере завоевывал сердца любителей исключительного шампанского. Это великолепное трио сразу заняло почетное место в престижном клубе великих Extra Brut.

Вся линия Celebris представлена в бутылках уникальной формы, запатентованной семьей Госсе, и дополнена особенным кофром цилиндрической формы, удобным и очень изысканным.



CELEBRIS BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Селебрис Блан де Блан Экстра Брют

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: проводится минимальный дотаж, содержание сахара — 3,5 г/л. Выдержка в течение 7-ми лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: концентрированный бледно-золотистый цвет с зеленоватым оттенком. Живая тонкая игра пузырьков, дающая долгую, пышную пену. Аромат поражает свежестью и насыщенностью. Вначале в нем раскрываются оттенки тропических фруктов (манго, маракуя), цветов, немного пряные нотки. Затем, немного нагреваясь, вино демонстрирует оттенки жареных орехов, бриошей, сливочного масла, цветка лимона. Во вкусе оно довольно плотное, богатое, сливочное, ароматы хорошо структурированы, кислотность живая и сочная. В послевкусии — оттенки карамелизированного ананаса и апельсина, кураги и фиников, переходящих в медовые тона.

ГАСТРОНОМИЯ: это шампанское можно сочетать с легкими нежными блюдами современной инновативной кухни. Галантин из курицы или мяса рака, филе камбалы с луковым кремом или соусом из фенхеля, манго или грейпфрута. Также можно порекомендовать телятину с базиликом или кролика, тушеного с тимьяном. Оно будет превосходно и в качестве изысканного аперитива и в сочетании с голубыми и твердыми сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,0



Wine Spectator — 92/100.

CELEBRIS VINTAGE 1998 EXTRA BRUT

Селебрис Винтаж 1998 Экстра Брют

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 64% шардоне, 36% пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: малолактическая ферментация проводится для придания более мягкой фруктовой кислотности. Дожаж минимальный, содержание сахара — 3,5 г/л. Выдержка в течение 8-ми лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: бледно-желтый цвет с золотистым оттенком. Свежие ароматы летних цветов дополняются тонами жареного фундука, тостов и имбиря. Довольно объемное во вкусе, мощное, но при этом элегантное, с хорошей структурой и приятным минеральным оттенком.

ГАСТРОНОМИЯ: оно будет идеальным аперитивом для знатоков игристых вин. Благодаря большой доле сорта пино нуар оно очень гармонично сочетается с горячими закусками, а также с блюдами из жареной курицы, свинины или говядины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
1998	0,75	12,0



Wine Spectator — 92/100.

CELEBRIS ROSE 2003 EXTRA BRUT

Селебрис Розе 2003 Экстра Брют

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 68% шардоне, 32% пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: дотаж минимальный, содержание сахара — 5 г/л. Выдержка в течение 4-х лет.

ДЕГУСТАЦИЯ: прекрасный цвет и удивительно спелые ароматы. В бокале раскрываются оттенки земляники, малины, цветочные ароматы, и в то же время тона тропических фруктов. Во вкусе оно показывает яркий характер и гармоничный баланс кислотности, фруктовых ароматов, дающих сладковатое ощущение, структуры и обволакивающей плотности.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с семгой и меч-рыбой, а также со сладкой телятиной и свежими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2003	0,75	12,0

