



DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

2016, L'ÉVIDENCE D'UN GRAND MILLÉSIME POUR LA MAISON GOSSET

« Une photographie instantanée de la vendange 2016 à travers le filtre du style Gosset. »
Odilon de Varine - Chef de Caves

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne élabore des millésimes en mariant le goût et le style Gosset à la mise en lumière d'une année particulière. Gosset dévoile un Grand Millésime élevé depuis la vendange 2016. Une année hors pair, aux conditions météorologiques particulières, marquée par la fraîcheur et l'humidité avant une fin de saison plus chaude et sèche.
Des paramètres qui signent un style de vin singulier, se distinguant par sa finesse et son élégance, à la structure aussi profonde que fruitée.

UN GRAND VIN, NÉ D'UNE SAISON SINGULIÈRE

Comme cela se dit en Champagne, « juillet fait le bouquet, août fait le moût » et ce dicton résume parfaitement l'année culturale 2016. Après un printemps froid et humide, le début de l'été est frais, avant une fin de saison chaude et ensoleillée.

Ces conditions météorologiques contrastées offrent les paramètres idéaux pour élaborer de Grands Vins en Champagne.

Gosset Grand Millésime 2016 repose sur un assemblage dominé par la finesse et l'élégance du Chardonnay, tandis que le Pinot Noir apporte de la structure et une profondeur fruitée.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges, soit en juin 2017, cette cuvée repose sur un dosage ajusté avec précision. L'idée est de maintenir l'équilibre entre la fraîcheur, le fruité et la vinosité, tout en préservant le caractère du vin et sa pureté, signature de la Maison Gosset.



DERRIÈRE UNE ÉLÉGANTE FRAÎCHEUR, L'INTENSITÉ DU FRUITÉ

Sous sa belle robe aux tonalités jaune pâle et à l'effervescence délicate, ce Grand Millésime 2016 présage une grande fraîcheur. Au nez, ce sont des arômes également très frais qui dominent : le fenouil et la badiane, complétés d'une petite touche mentholée. Puis, lorsque le vin se réchauffe, des arômes gourmands se développent, rappelant la poire pochée, le nougat ou encore l'amande.

En bouche, l'attaque est élégante, révélant progressivement un bouquet de fruits frais. On identifie la mirabelle, la rhubarbe et la pomme rainette, avant que le milieu de bouche ne dévoile une belle densité. La fin de bouche est à la fois ciselée, fraîche et acidulée, de fins amers, signature des grands crus, contribuant à l'élégance de ce vin.

À table, cette cuvée sera appréciée aux côtés d'un carré de porc ou d'un magret de canard aux figues ou aux pruneaux.

Elle accompagnera aussi à merveille des noix de Saint-Jacques ou, tout simplement, des huîtres. Et, à l'heure du dessert, ce grand millésime sublimera une tarte à la rhubarbe.

- Architecture : 61% de Chardonnay et 39% de Pinot Noir
 - Mise en cave : juin 2017
 - Dégorgement : après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer au moins 6 mois, afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin
 - Villages : Ambonnay, Ay, Chamery, Cramant, Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Passy, Pierry, Trépail, Vertus...
- Dosage : 4 g/l

LA CUVÉE GOSSET GRAND MILLÉSIME 2016 (75 CL)

est vendue au prix public conseillé de 82 € TTC
chez tous les bons cavistes et en vente directe au Domaine
au 03 26 56 99 56



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

Domaine Gosset
12 rue Godart Roger 51 200 Epernay
03 26 56 99 56

www.champagne-gosset.com



@champnegossetofficiel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR
LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CONTACT PRESSE
VFC RELATIONS PUBLICS CYNTHIA BARBE
06 77 94 70 69 CBARBE@VFCRP.FR