



DEPUIS 1584

**GOSSET**  
CHAMPAGNE

**12**  
ANS  
DE CAVE A MINIMA

ROSÉ

UN STYLE INÉDIT  
DE CHAMPAGNE ROSÉ

AVRIL 2023



# GOSSET

## 12 ANS DE CAVE

### A MINIMA ROSÉ :

#### UNE CUVÉE

#### SINGULIÈRE

#### D'UNE INCROYABLE

#### RARETÉ

« Les douze ans de maturation en caves de ce vin de Champagne rosé permettront de partager l'expérience d'une dégustation jusqu'alors réservée aux œnologues de la Maison. »

Odilon de Varine - Chef de Caves - Maison Gosset

En initiant le principe du « compte d'âge » en 2016, fruit d'un savoir-faire multiséculaire et d'une approche affranchie des conventions, Gosset venait bousculer les codes champenois. Sa nouvelle création inaugure le compte d'âge en rosé : une première pour la Maison et un véritable hommage à l'art d'élaborer des vins qui offrent un potentiel de longue maturation. Ainsi, cette cuvée a séjourné sur lies au moins 12 ans dans les caves du Domaine Gosset, le temps de pleinement se révéler, avant de se dévoiler aux amateurs de grands vins. Ce Champagne rosé, original et atypique est disponible en édition limitée à 7 000 cols.

#### LE PREMIER COMPTE

#### D'ÂGE POUR UN CHAMPAGNE ROSÉ

Voici 7 ans, la Maison ouvrait un horizon nouveau en Champagne, en lui appliquant le principe du compte d'âge : des assemblages non millésimés, bénéficiant d'un temps prolongé et garanti de maturation dans la profondeur et la pénombre de ses caves. Élaborées avec patience et exigence, deux cuvées ont ainsi été dévoilées ces dernières années : Gosset 15 ans de cave a minima en 2016 et Gosset 12 ans de cave a minima en 2020.

Signant la quatrième création en rosé de la Maison, mais également son tout premier compte d'âge de ce type de cuvée, cette nouvelle édition témoigne qu'un Champagne rosé possède un admirable potentiel de garde. Elle se distingue ainsi par un long temps de maturation, un assemblage particulièrement précis, mettant en lumière une riche palette d'arômes, savamment épanouis.



#### UNE CUVÉE TÉMOIN D'UN

#### COMPLEXE SAVOIR-FAIRE

Gosset 12 ans de cave a minima rosé exprime toute la subtilité des vendanges de la fin des années 2000. La cuvée est construite sur un double assemblage d'une grande complexité. Ces années-là, les conditions climatiques ont permis de récolter des baies de petite taille et de belle qualité, offrant un vin rouge d'assemblage d'une grande profondeur, intense et tonique, issu des crus d'Ambonay, de Bouzy et de Cumières.

Concernant les vins de base blancs, issus du Chardonnay et du Pinot Noir, ils ont été soigneusement sélectionnés parmi de nombreux crus à la recherche de l'éclat lumineux de la craie, dans les secteurs de la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs où celle-ci affleure.

Minutieusement ajusté, le dosage a abouti à un équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité, en valorisant le caractère du vin et sa pureté. Une cuvée rare, d'une intense profondeur à savourer en de belles occasions et en bonne compagnie.

#### QUAND LA GOURMANDISE

#### FAIT RIMER PUISSANCE ET FINESSE

Sous son élégante robe cuivrée aux reflets d'or rose, cette cuvée a développé une riche palette aromatique. Celle-ci vient souligner le nez singulier de ce Champagne rosé mature, avec des notes de confiture de fraise et de figue sèche. Dès lors que le vin s'ouvre, il révèle un cocktail d'épices, de poivre noir notamment, ainsi que des tonalités d'aubépine ou encore de cerises kirsch et burlat. En bouche, se dévoile alors une attaque vive et fraîche aux notes de calamondin, de citron caviar rose et d'orange sanguine.

Ce Champagne rosé patiemment élaboré fera un vin de choix pour accompagner de délicieux moments de partage, à l'heure de l'apéritif comme au fil d'un repas. Il saura mettre en lumière des mets simples ou plus élaborés, tels qu'un canard laqué à l'orange, des travers de porc caramélisés ou encore un risotto crémeux aux crevettes. Il sera également l'allié rêvé d'une cuisine orientale épicée, aux côtés d'un tajine aux amandes et aux abricots, d'une pastilla de pigeon aux pignons de pin et de desserts à l'eau de rose ou à la fleur d'oranger.

#### ARCHITECTURE :

65% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir dont 8% vinifiés en rouge

#### MISE EN CAVE :

2010 - 12 ans de caves a minima sur lies

#### DÉGORGEMENT :

6 mois minimum

#### VILLAGES :

Ambonay, Avize, Bouzy, Cumières, Louvois, Trépail, Vertus, Verzy

#### DOSAGE :

4,5 g/l

La cuvée Gosset 12 ans de cave a minima Rosé (75 cl) est vendue au prix public conseillé de 155 € TTC chez tous les bons cavistes, en vente directe au 03 26 56 99 56 et au Domaine Gosset à Epernay.



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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

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

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)



@champagnegossetofficiel

CONTACT PRESSE  
VFC Relations Publics • Cynthia Barbe  
06 77 94 70 69 • [cbarbe@vfcrp.fr](mailto:cbarbe@vfcrp.fr)



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

*— EF —*  
*Excellence Française*