



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

12 ANS DE CAVE A MINIMA ROSÉ



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« Premier Compte d'âge Rosé de la
Maison Gosset. »



12 ANS DE CAVE À MINIMA ROSÉ

À L'OEIL

Une robe cuivrée aux reflets or rose.

AU NEZ

Très caractéristique d'un Champagne rosé fruité, aux notes de confiture de fraise, figue sèche... Au réchauffement du vin, un cocktail d'épices se découvrent dont le poivre noir, l'aubépine, accompagné de cerise kirsch et burlat.

EN BOUCHE

En bouche, une attaque vive et fraîche, des notes de cerise, calamondin, citron caviar rose, orange sanguine.

MOMENTS DE PARTAGE

Une cuvée rare pour les amateurs de grands vins. Elle accompagnera aussi bien des mets simples que plus élaborés: Canard laqué à l'orange, travers de porcs caramélisés, risotto crémeux aux crevettes... Elle sera également un superbe partenaire d'une cuisine exotique épicée : tajine aux amandes et abricots, pastilla de pigeon aux pignons de pin, desserts à l'eau de rose ou à la fleur d'oranger.

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

C'est un Champagne rosé qui démontre le potentiel de garde d'une cuvée de Champagne rosé, même non millésimée.

Un Rosé qui exprime principalement les qualités des vins rouges. À la recherche de l'éclat lumineux de la craie, les Chardonnays sont sélectionnés dans divers crus où la craie affleure dans la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillesse en caves au minimum 12 ans. Dosage ajusté avec précision pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : Chardonnay 65%, Pinot Noir 35%, dont 8% vinifié en rouge

Mise en cave : 2010 - 12 ans sur lies à minima

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, Bouzy, Cumières, Louvois, Verzy...

Dosage : 4,5 g/l

Retrouvez nous sur :

www.champagne-gosset.com



Champagne Gosset



champnegossetofficiel



champagne-gosset



— EF —
Excellence Française