



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GRAND ROSÉ



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



GOSSET

CHAMPAGNE

« Un Champagne frais et minéral : c'est un rosé délicat pour des moments de partages raffinés. »

GRAND ROSÉ BRUT



À L'OEIL

Une robe rose saumonée pâle aux reflets brillants et étincelants.

AU NEZ

Au premier nez, arômes d'agrumes et fraise gariguette puis, au réchauffement du vin, développement de subtiles notes de petits fruits rouges.

EN BOUCHE

La bouche est structurée tout en étant dans un constant équilibre entre tension et rondeur du fruité. En final, des arômes de fraises et de framboises procurent une sensation douce et enrobante. La bouche est ronde avec une belle minéralité.

MOMENTS DE PARTAGE

La cuvée des moments de partage intimiste autour d'un apéritif ou au cours d'un repas. Saumon sauvage, foie gras, grenadin de veau cuit juste rosé, magret de canard, cuisine asiatique, linguine au pesto rosso et toutes les déclinaisons des fruits rouges en salade, bavarois, macarons ou trifle...

NOTES & MÉDAILLES

Guide Dussert-Gerber 2026 - 96/100

James Suckling 2025 - 93/100

Suenson 2025 - 92/100

The Drinks Business 2024 - GOLD

Champagne 456 2023 - 4*/5

Wine Spectator 2023 - 93/100



— EF —
Excellence Française

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Il existe dans la Maison une grande tradition d'élaboration de Champagne rosé par double assemblage. Tout d'abord élaborer des vins rouges, ils viendront accompagner notre assemblage de vins blancs. Grande fraîcheur, minéralité et longueur en bouche caractérisent cette cuvée aux élégants et subtils arômes de fruits rouges.

Un rosé à forte proportion de Chardonnays qui apportent fraîcheur et droiture, complétés par des Pinots Noirs et des Meuniers vinifiés en blanc et en rouge. Les vins rouges issus de différents crus de la Champagne sont élaborés et assemblés dans la recherche d'un fruité croquant et tout en finesse.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges.

Vieillissement en caves de minimum 4 ans.

Dosage ajusté avec précision pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et fruité, sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : Chardonnay entre 40 et 65%, Pinot Noir entre 20 et 40%, Meunier entre 10 et 20%, 5 à 9% de vin rouge.

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 : Entre autres Ambonnay, Aÿ, Celles-sur-Ouche, Chassenay, Chavot, Chatillon, Chouilly, Cramant, Courmas, Cumières, Louvois, Passy, Sézanne, Vertus.

Dosage : 4 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com

Champagne Gosset

champagnegossetofficiel

champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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