



DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

GRANDE RÉSERVE



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« C'est la signature de la Maison,
l'expression du style Gosset. »

GRANDE RÉSERVE BRUT



À L'OEIL

Une robe lumineuse et dorée.

AU NEZ

Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit. Des notes de tarte au citron meringuée se poursuivent sur des fruits jaunes comme la mirabelle. Au réchauffement du vin, se développent des arômes de prunes et des notes légèrement miellées et toastées.

EN BOUCHE

Il affirme son volume et sa générosité. Le Pinot Noir lui donne sa structure. L'aubépine et les fleurs blanches se fondent naturellement dans une fine acidité portée par les agrumes.

À TABLE

La cuvée idéale à la fois à l'apéritif et au cours d'un repas. Elle accompagnera aussi bien des mets simples que plus élaborés : gougères, feuilletés apéritif au fromage, pâté en croûte, poule au pot ou volaille crémée, Comté, Parmesan...

NOTES & MÉDAILLES

Guide Dussert-Gerber 2026 - 95/100

Suenson 2025 - 94/100

Gault & Millau 2025 - 92/100

James Suckling 2025 - 92/100

Le Point 2025 - 14.5/20

The Drinks Business 2023 - GOLD

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Élégante rondeur et fraîcheur en font un Champagne qui séduira le plus grand monde. Son ossature subtile et racée est l'expression des vins de la Maison Gosset.

Assemblage à majorité de Pinots qui apportent un fruité tout en finesse, rafraîchi par des Chardonnays pour une finale élégante et minérale.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillessement en caves de minimum 4 ans. Dosage ajusté avec précision pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : Pinot Noir entre 40 et 45%, Chardonnay entre 30 et 45%, Meunier entre 15 et 25%.

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, Avize, Aÿ, Bar sur Aube, Bouzy, Chavot, Courmas, Cormicy, Cumières, Le Mesnil-sur-Oger, Noé-les-Mallets, Passy-sur-Marne, Vertus, Villers-Marmery, Ville-sur-Arce, Vinay...

Dosage : entre 6 et 8g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



— EF —
Excellence Française



Champagne Gosset

champnegossetofficiel

champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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