



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GRAND BLANC DE BLANCS
BRUT



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« Notre premier Blanc de Blancs,
la modernité de la Maison Gosset. »

GRAND BLANC DE BLANCS BRUT



À L'OEIL

Une robe jaune pâle aux reflets verdoyants.

AU NEZ

Premier nez exprimant les fleurs blanches, l'aubépine, la pomme verte et les agrumes. Au réchauffement du vin, un zeste de pamplemousse se fera présent, accompagné par le gingembre frais et l'anis étoilé.

EN BOUCHE

En bouche, les agrumes se mêlent à l'ananas et finissent sur une note saline toute en pétillance.

MOMENTS DE PARTAGE

La cuvée des moments de partage intimiste autour d'un apéritif estival ou au cours d'un repas. Huitres, noix de Saint-Jacques en tartare ou juste snackées, tartare de poisson blanc, risotto aux copeaux de parmesan, comté jeune ou fruité, ...

NOTES & MÉDAILLES

Guide Dussert-Gerber 2026 - 98/100

Suenson 2025 - 95/100

James Suckling 2025 - 93/100

Gault & Millau 2024 - 95/100

Falstaff 2023 - 94/100



— *EF* —
Excellence Française

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

La Maison, dont les racines sont celles du Pinot Noir d'Aÿ, a créé cette cuvée 100% Chardonnay pour la première fois en 2011. Un vin de grand caractère, dynamique et croquant : le Blanc de Blancs dans le style Gosset.

Toujours élaborée avec les premiers rayons du soleil printanier, c'est la mise en avant des facettes les plus minérales des différents terroirs champenois qui forge la personnalité de cette cuvée. 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 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 : 100% Chardonnay

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 Barbonne-Fayel, Chouilly, Cramant, Cumières, Mailly, Mesnil, Saudoy, Vertus...

Dosage : entre 4 et 7 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



Champagne Gosset



champnegossetofficiel



champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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