



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GRAND MILLÉSIME 2015



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« Une photographie instantanée de la vendange 2015 à travers le filtre du style Gosset. »

GRAND MILLÉSIME 2015 BRUT



LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Un millésime est une photographie de l'année culturale, un instantané vu à travers le filtre du style Gosset. En 2015, c'est le Pinot Noir qui était à son avantage. Afin d'élaborer une cuvée élégante et racée, nous avons choisi des parcelles où les Pinots Noirs étaient particulièrement frais et fins. Les Chardonnays sélectionnés l'ont été pour leur caractère vif et aromatique.

À L'OEIL

Une effervescence extrêmement fine et groupée. Une robe jaune pâle brillante.

AU NEZ

Nez fruité, frais et acidulé.

À la fois gourmand et élégant, il exprime des notes pâtisseries (nougat, frangipane) et des arômes de fruits frais (orange et mirabelle). Une note délicate de poire passe-crassane portant une touche de liqueur à la poire Williams se devine au réchauffement du vin.

EN BOUCHE

En bouche, un vin tonique, avec une belle tension autour d'arômes de fruits frais : nectarine, pêche jaune ainsi qu'une note acidulée. La fin de bouche est nette, franche, saline et minérale, laissant une touche d'amertume et de verveine.

MOMENTS DE PARTAGE

Une cuvée à partager pour un apéritif dinatoire, à la lumière d'un coucher de soleil, accompagnée de légumes grillés à la plancha, d'un jambon Pata Negra, d'un Parmesan hors d'âge ou d'un vieux Comté...

NOTES & MÉDAILLES

Gault & Millau 2023 - 17/20

Gilbert & Gaillard 2022 - 94/100

Wine Spectator 2022 - 94/100

Vinum 2022 - 18/20

Assemblage à majorité de Pinots Noirs qui apportent fruité et structure. Les Chardonnays lui apportent une finale élégante et fraîche.

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

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

Architecture : 59% Pinot Noir, 41% Chardonnay

Mise en cave : mai 2016

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, Avenay, Avize, Bisseuil, Chavot, Cramant, Moussy, Noé les Mallets, Pierry, Trépail, Verzy, Villers Marmery...

Dosage : 4 g/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 : Aj 1584