



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

PETITE DOUCEUR



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« Cette cuvée est une véritable invitation à la gourmandise. »

PETITE DOUCEUR ROSÉ



LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

C'était « notre Madeleine de Proust » selon Jean-Pierre Mareigner*, à qui il rappelait les rosés d'antan. Un subtil équilibre entre le sucré et l'acidité.

*Jean-Pierre Mareigner, Chef de caves de la Maison de 1983 à 2016

À L'OEIL

Une robe orangée aux reflets brillants et étincelants.

AU NEZ

Le premier nez exprime des arômes d'orange sanguine puis, au réchauffement du vin, se développent des arômes de fraise mûre puis de framboise.

EN BOUCHE

La bouche est très équilibrée. Un bouquet aromatique enveloppant, structuré, gourmand, précis et une finale tout en fraîcheur.

MOMENTS DE PARTAGE

La cuvée des moments de partage informels au brunch, à l'heure du thé ou au bord de la piscine, à déguster avec des oeufs brouillés au bacon, un dessert aux fruits de la passion ou une régressive crêpe Suzette. Il sera également un superbe partenaire d'une cuisine exotique épicée : tajine, porc au caramel ou cuisine indienne...

NOTES & MÉDAILLES

Gault & Millau 2023 - 16/20

Bettane & Desseauve 2022 95/100

RVF 2021 92/100

Terre de vins 2021 16/20

Vinum 2020 17/20

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

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillessement en caves de minimum 11 ans afin d'assurer une structure aromatique suffisamment riche pour être sublimée par un dosage extra-dry, choisi avec précision, pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et fruité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : Chardonnay 60%, Pinot Noir 33%, 7% de vin rouge de Pinot Noir

Mise en cave : fin du printemps 2011 - 11 ans de caves minimum

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, Avize, Bouzy, Cumières, Le Mesnil-sur-Oger...

Dosage : 17g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



— EJ —
Excellence Française



Champagne Gosset



champnegossetofficiel



champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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