



DEPUIS 1584

# GOSSET

CHAMPAGNE

GRAND MILLÉSIME 2016



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 2016 à travers le filtre du style Gosset. »

## GRAND MILLÉSIME 2016 BRUT



### LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

« Juillet fait le bouquet, août fait le moût. » : ce dicton champenois résume bien l'année culturale 2016, avec un début d'été frais et une fin saison chaude et ensoleillée. Ces paramètres offrent les conditions idéales à l'élaboration de grands millésimes en Champagne.

### À L'OEIL

Une teinte jaune pâle, qui témoigne d'une grande fraîcheur. L'effervescence est délicate.

### AU NEZ

Des arômes très frais dominant : le fenouil, la badiane, l'anis étoilé, précédés d'une touche mentholée. Au réchauffement du vin se développent des arômes gourmands : la poire pochée, le nougat et l'amande.

### EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est élégante. Un bouquet de fruits frais se révèle : mirabelle, rhubarbe et pomme reinette, offrant une belle densité en milieu de bouche. La fin de bouche est ciselée, fraîche et acidulée. De fins amers, signature des grands crus, contribuent à l'élégance de ce vin.

### MOMENTS DE PARTAGE

Une cuvée à partager avec un carré de porc ou un magret de canard aux figues ou aux pruneaux, des noix de Saint-Jacques, ou tout simplement des huîtres. Au dessert, il accompagnera par exemple une tarte à la rhubarbe.

Assemblage à majorité de Chardonnay qui offre à l'assemblage finesse et élégance ; les Pinots Noirs apportent au vin sa structure et sa profondeur fruitée.

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** : 61% Chardonnay, 39% Pinot Noir

**Mise en cave** : juin 2017

**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, Aj, Chamery, Cramant, Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Passy, Pierry, Trépail, Vertus...

**Dosage** : 4 g/l

Retrouvez nous sur :

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)



— Excellence Française —



Champagne Gosset



champnegossetofficiel



champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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