



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

CUVÉE SUZANNE GOSSET



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« Cette cuvée est l'interprétation contemporaine de notre savoir-faire en matière de vins de Champagne rosés.

La bouteille transparente, en hommage à Suzanne Gosset, offre au regard la teinte singulière de ce Champagne intense et mature »

CUVÉE SUZANNE GOSSET BRUT



LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Cette cuvée rend hommage à Suzanne Gosset (1885-1970), Présidente de la Maison de 1955 à 1965. Celle-ci avait convaincu son entourage de présenter le Champagne rosé, une spécialité de la Maison, dans des bouteilles en verre transparent, afin de mettre sa teinte en valeur. En 1947, il s'agissait alors du tout premier Champagne rosé présenté en «bouteille blanche».

À L'OEIL

Une robe lumineuse et cuivrée, qui révèle la longue maturation de cette cuvée.

AU NEZ

Au premier nez, arômes de fruits rouges à noyau : cerise, prune, puis au réchauffement du vin, développement intense du pamplemousse rose bien mûr et de la pêche blanche.

EN BOUCHE

L'attaque est nette et fraîche. La bouche est enveloppante, dans un constant équilibre entre tension et rondeur du fruité. En finale, des arômes d'agrumes frais prolongés par une touche de minéralité.

MOMENTS DE PARTAGE

La cuvée des moments de partage gourmands, sucrés ou salés, en afterwork ou au cours d'un apéritif dînatoire, et pas seulement autour d'une table.

Un rosé à forte proportion de Chardonnays qui apportent fraîcheur et droiture, complétés par des Meuniers et Pinots Noirs pour la structure et le fruité. Le vin rouge issu de Cumières est élaboré dans la recherche d'un fruité limpide et mature.

Les vins de base ont été élevés pendant 9 mois sur leurs lies de première fermentation avant l'assemblage et la mise en bouteille, puis la cuvée a mûri au moins 60 mois sur lies de deuxième fermentation.

Architecture : 65% Chardonnay, 17% Meunier, 11% Pinot Noir et 7% de vin rouge de Cumières

Mise en cave : fin du printemps 2018

Dégorgement : après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer, au moins 12 mois, afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin

Villages : Aj, Bar-sur-Aube, Bouzy, Courmas, Cumières, Montgenost, Passy-sur-Marne, Tauxières, Vandières

Dosage : 11 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



— EJ —
Excellence Française



Champagne Gosset



champagnegossetofficiel



champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584