



DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

GRANDE RÉSERVE



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

« C'est la signature de la Maison,
l'expression du style Gosset. »

GRANDE RÉSERVE BRUT



À L'OEIL

Une robe lumineuse et dorée.

AU NEZ

Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit. Des notes de tarte au citron meringuée se poursuivent sur des fruits jaunes comme la mirabelle. Au réchauffement du vin, se développent des arômes de prunes et des notes légèrement miellées et toastées.

EN BOUCHE

Il affirme son volume et sa générosité. Le Pinot Noir lui donne sa structure. L'aubépine et les fleurs blanches se fondent naturellement dans une fine acidité portée par les agrumes.

À TABLE

La cuvée idéale à la fois à l'apéritif et au cours d'un repas. Elle accompagnera aussi bien des mets simples que plus élaborés : gougères, feuilletés apéritif au fromage, pâté en croûte, poule au pot ou volaille crémée, Comté, Parmesan...

NOTES & MÉDAILLES

Guide Dussert-Gerber 2024 - 94/100
The Drink Business 2023 - Médaille d'or
Le Figaro 2023 - 92,5/100
Wine Spectator 2023 - 92/100
L'Epicurien 2022 - Médaille d'or
Falstaff 2022 - 93/100

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Élégante rondeur et fraîcheur en font un Champagne qui séduira le plus grand monde. Son ossature subtile et racée est l'expression des vins de la Maison Gosset.

Assemblage à majorité de Pinots qui apportent un fruité tout en finesse, rafraîchi par des Chardonnays pour une finale élégante et minérale.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillessement en caves de minimum 4 ans. Dosage ajusté avec précision pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Meunier 20%

Mise en cave : fin du printemps 2020 - 4 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, Ay, Bar sur Aube, Bouzy, Chavot, Courmas, Cormicy, Cumières, Le Mesnil-sur-Oger, Noé-les-Mallets, Passy-sur-Marne, Vertus, Villers-Marmery, Ville-sur-Arce, Vinay...

Dosage : 6 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 : Ay 1584