Maison Gosset
Blanc de blancs



Le domaine Gosset est situé à Epernay, au cœur d'un parc classé. La Maison Gosset perpétue depuis plus de quatre siècles le perfectionnement et la transmission de son savoir-faire dans l'élaboration de vins de champagne au caractère original. Fin 1993, la Maison rejoint le groupe familial Renaud-Cointreau qui, depuis, perpétue le style Gosset. Ce rapprochement, et la naissance des cuvées millésimées Gosset Celebris, finiront de faire entrer Champagne Gosset dans les hautes sphères des Maisons de prestige.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Pinot noir, chardonnay, meunier.

VINIFICATION : Vinification et élevage se font de manière traditionnelle sur lies en évitant toute oxydation prématurée. Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillissement en caves de minimum 4 ans. Dosage ajusté avec précision pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur et fruité.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C

ACCORDS METS ET VIN : Cuvée idéale à la fois à l'apéritif ou au cours d'un repas. Huitres, noix de Saint-Jacques en tartare, risotto aux copeaux de parmesan.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe jaune pâle aux reflets verdoyants. Premier nez exprimant les fleurs blanches, la pomme verte et les agrumes. Au réchauffement du vin, un zeste de pamplemousse se fera présent, accompagné par le gingembre frais et l'anis étoilé. En bouche, les agrumes se mêlent à l'ananas et finissent sur une note saline toute en pétillance.