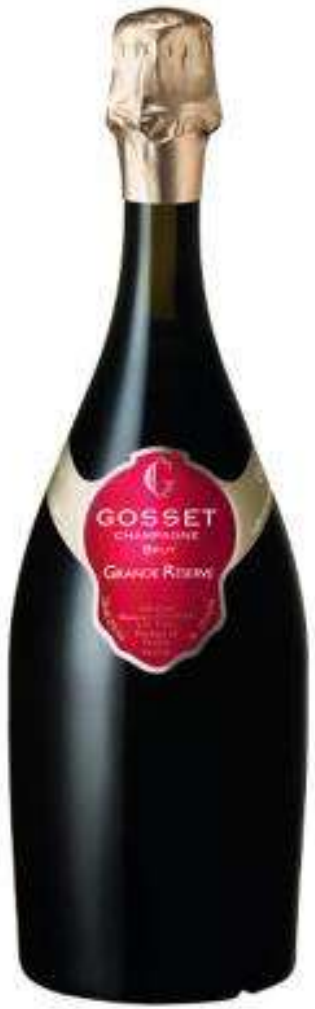
Maison Gosset
Grande Réserve



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, fruité et vinosité.

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 et au cours d'un repas. Accompagnera aussi bien les mets simples que les plus élaborés.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe lumineuse et dorée. Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit. 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.