

GRAND BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE GOSSET



Champagnes Type Brut sans année

Champagne d'une très grande finesse et d'une élégance remarquable.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Parfait avec des coquilles saint-Jacques, des tartares de poissons ou des viandes blanches

Détails

Effervescent : oui

Degrés : 12 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Champagne Gosset

Couleur : Blanc

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Chardonnay

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 100% chardonnay

Vinification : En petit volume, sans fermentation malolactique

Dégustation

Robe : Bulles fines et nuances dorées assez pâles

Nez : Minéral et floral, révèle des arômes de fleur de fruits blanc, d'abricot et quelques touches légères de citron

Bouche : Fleurs blanches, touché soyeux et palais harmonieux

Garde : 10 ans

Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINÉ

Un savoir-faire traditionnel depuis 1584. Depuis plus de quatre siècles, tout est mis en œuvre afin de perpétuer le savoir-faire d'un artisanat familial dans l'élaboration de nos vins de Champagne.

