

GRANDE RÉSERVE

CHAMPAGNE GOSSET



Champagnes Type Brut sans année

Symbole du style Gosset, cette cuvée possède une grande personnalité et une belle harmonie.

- Chardonnay 45%
- Pinot noir 45%
- Pinot meunier 10%

Accords mets et vins

Avec des mets doux et subtilement épices autour des fruits cuits

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Gosset
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir / Chardonnay
Bio : non
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 45% chardonnay, 45% pinot noir et 10% pinot meunier
Vinification : Sans fermentation malolactique; en petits volumes

Dégustation

Robe : Lumineuse et dorée
Nez : Ouvert et expressif il évoque les fruits rouges mûrs, le froment, les fruits secs ainsi que le pain d'épices
Bouche : Tension minérale rafraîchissante associée à un goût chaleureux et consistant
Garde : 10 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

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.

