CHAMPAGNE GOSSET

Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Idéal pour les desserts et les plats sucré/salé

Détails

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

Caractéristiques

Cépage : 60% chardonnay, 40% pinot noir
Vendange : Manuelles
Vinification : En petit volume avec fermentation alcoolique
Elevage : Remuage manuel et mécanique et en cave pendant 3 ans minimum

Dégustation

Robe : Saumonée et fines bulles
Nez : Arôme de fraise mûre et de framboise
Bouche : Equilibré, dominée par la fraise la framboise, le pamplemousse rose et quelques notes de citron
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.