

# Champagne Gosset

## Grande Réserve

Elue 3ème maison de champagne par un grand jury de la Revue des Vins de France, la maison Gosset, maison séculaire d'Aÿ, village Grand Cru, a su garder un caractère artisanal pour le plus grand bénéfice de ses vins. Cette cuvée fait preuve d'une grande régularité qualitative, tout en préservant fruité, souplesse et équilibre. Voici une grande Maison estimée et très recherchée par les amateurs.

### Assemblage :

Chardonnay 43%

Pinot Noir 42%

Pinot Meunier 15%

Dégustation : entre 8° et 10°

Temps de garde : 4 ans

### Commentaires de dégustation :

La Cuvée Grande Réserve de la Maison Gosset est un grand Champagne à la robe lumineuse à la fois gourmand, charnu et racé. Il nous propose un nez expressif évoquant des arômes de fruits mûrs, de confiture avec des notes de pain d'épice. En bouche, ce champagne est d'une grande fraîcheur, associée à une minéralité impressionnante. Un brut d'une grande maison pour une gastronomie douce et subtilement épicée, avec des plats sucrés salés par exemple.

### Notes des critiques :

**Elue 3ème meilleure Maison de Champagne par la Revue des Vins de France**

15.5/20 Bettane & Desseauve

15.5/20 Revue des Vins de France

91/100 Robert Parker

1 étoile Guide Hachette des Vins

91/100 Wine Spectator

16/20 Gault & Millau



Vins+Vins – 133 rue Pierre Ramond – 33160 St Médard-en-Jalles – France

Tél: 05 56 95 70 95 – Fax: 05 56 05 19 71 – Mobile: 06 31 95 93 95

Email : [infos@vinsplusvins.fr](mailto:infos@vinsplusvins.fr) – Site Internet : [www.vinsplusvins.fr](http://www.vinsplusvins.fr)