

GRAND ROSÉ

CHAMPAGNE GOSSET



Champagnes Type Rosé

Subtile alliance de chardonnay, pinot noir grand cru soulignée par la présence de vin rouge. C'est un rosé original.

- Chardonnay 50%
- Pinot noir 50%

Accords mets et vins

Idéal avec des fruits, du foie gras ou encore des poissons d'eau salée

Détails

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

Caractéristiques

Cépage : 50% chardonnay, 50% pinot noir
Vendange : Manuelles
Vinification : En petit volume sans fermentation malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Douce et fluide, couleur pétale de rose
Nez : Panier de fraises mûres
Bouche : Structurée, équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité
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.

