

GRAND ROSÉ

CHAMPAGNE GOSSET



Champagnes Type Rosé

Subtile alliance de chardonnay, pinot noir grand cur 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.

