

DRINKS.

Gosset Brut Grande Réserve 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700915
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Gosset
Marque	Gosset
Type	Cuvée
L'usage	refroidi à 8-10 ° C, comme vin de table
Dégustation	Nez: odeurs de cassis, de blé, de fruits secs et de pain d'épices. Bouche: notes vineuses, fruitées et minérales.
Détails	Assemblage de 45% de Chardonnay, 45% de Pinot Noir et 10% de Pinot Meunier, jusqu'à 4 ans
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Description

Quand au XVIIe siècle, le vin d'Aÿ commença à perler et à mousser, le vigneron Pierre Gosset s'était déjà fait un nom: la marque Gosset existe depuis 1584, mais est surtout connue pour ses vins rouges Pinot Noir. Les bouteilles élégamment arrondies, introduites en 1736, sont toujours présentes aujourd'hui et accompagnent le champagne depuis le début de sa seconde phase de fermentation jusqu'à la dernière phase. Le Gosset Grande Réserve peut être stocké en cave jusqu'à quatre ans. Le bouquet captivé avec des arômes de cassis, de blé, de fruits secs et de pain d'épices, tandis que des notes vineuses, fruitées et minérales peuvent être trouvées en bouche. Le champagne est un compagnon idéal pour les fruits

cuits, les plats aigre-doux chinois, le tagine nord-africain et d'autres plats.