



**GOSSET**

**Grande Réserve Brut**

**82,25\$**

\* Prix de détail suggéré



 Végan

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 10839619                            |
|    | Prix licencié            | 71.56\$                             |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|    | Statut                   | Succ. Seul.                         |
|    | Type de produit          | Vin mousseux                        |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Champagne                           |
|    | Sous-région              | Vallée de la Marne                  |
|    | Appellation              | Champagne                           |
|    | Cépage(s)                | Chardonnay 45 %                     |
|    | Cépage(s)                | Pinot Noir 45 %                     |
|    | Cépage(s)                | Pinot Meunier 10 %                  |
|    | Pourcentage d'alcool     | 12%                                 |
|   | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Brut                                |
|  | Taux de sucre            | 8                                   |
|  | Fermeture                | Liège                               |
|  | Durée de vieillissement  | 6 mois                              |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 1584, Champagne Gosset est l'une des maisons de champagne les plus anciennes de la région de Champagne, à l'ouest de la France. La fondation remonte à l'époque où Jean Gosset, cultivateur de raisins à Aÿ, légua un vignoble à Pierre Gosset, qui a commencé à exporter du vin sous son nom.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

L'entrée en bouche est généreuse, ample et concentrée; ce vin qui a déjà acquis de la maturité remplit élégamment la bouche, tout en préservant son caractère fruité, soyeux et équilibré. De légères notes de figue, de prune et de cerise confite confèrent au vin un goût chaleureux, tandis que les notes florales et herbacées perçues au nez s'estompent discrètement, ajoutant encore plus de douceur et d'élégance.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

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. En 1584, Pierre Gosset, échevin d'Aÿ et vigneron, produisait des vins tranquilles, souvent rouges, avec la récolte de ses propres vignes. La fermentation malolactique est soigneusement évitée afin de préserver l'acide malique qui restitue l'arôme naturellement fruité des vins. Mis...

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal



**- 94 Points -**  
Decanter

**- 93 Points -**  
Wine Spectator



3 353210 012217