

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
Montréal, 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

