



GRANDE RÉSERVE

BRUT

GAMME ANTIQUE



Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



GRANDE RESERVE brut

Architecture / blend :

Chardonnay : 45%

Pinot Noir : 45%

Pinot Meunier: 10%

Les crus / the villages :

Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger,
Villers-Marmery...

*Sans fermentation malolactique
No malolactic fermentation*

Temps passé en cave avant dégorgement

Time spent in the cellars before disgorging :

Minimum 3 ans / minimum 3 years

Dosage : brut (8 g/l)

Caractéristique principale : la convivialité

A DEGUSTER : entre 8°C et 10°C

DEGUSTATION:

La robe est lumineuse et dorée.

Le nez est marqué par la fraîcheur et le fruit. Le Chardonnay apporte la délicatesse portée par les fruits jaunes comme la pêche, la mirabelle.

En bouche, il affirme son volume et sa générosité. Le Pinot Noir d'Aÿ lui donne sa structure. L'aubépine et les fleurs blanches se fondent naturellement. L'acidité est portée par les agrumes.

Une ossature subtile et racée, signature des Champagnes GOSSET.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

« C'est vraiment la signature de la maison. Une expression du style Gosset que je pérennise depuis 30 ans. »

EN ALLIANCE AVEC :

Le Champagne « facilitateur » par nature car à la fois tendre et tendu, suave et affirmé. Une double personnalité que des mets élaborés rencontrent avec simplicité et bonheur.

Les tapas variées, les volailles fermières, huîtres, langoustines, comté, parmesan...

Main characteristic: conviviality

SERVE: between 8°C and 10°C

TASTING:

The colour is bright and golden.

The nose is dominated by the freshness and the fruit. The Chardonnay brings finesse sustained by notes of yellow fruits such as peach and Mirabelle plum.

On the palate, the wine is full-bodied and generous. The Pinot Noir of Aÿ gives its structure. Hawthorn and white flowers merge naturally. Acidity is expressed by citrus fruits.

A subtle and classy structure, the signature of GOSSET Champagnes.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

« This is the true signature of the House. An expression of the Gosset style, which I have been maintaining for 30 years »

TO PAIR WITH:

The champagne which makes it easy by nature of its dual personality that gladly complements elaborate dishes or the simple. It is both tender and tense.

A selection of tapas, free-range poultry, oysters, Dublin Bay prawn, comté, parmesan....



92 & Year's Best Champagne,

Best Buy

16

16

16

15,5

94

Wine & Spirits Magazine (USA 12/2016)

La revue du Vin de France (France 12/2016)

Guide Gault & Millau (France 2015)

Le Point Magazine (France 2015)

Guide Bettane & Desseauve (France)

Tyson Stelzer Champagne Guide 2014 (Australia)

