



CHAMPAGNE GOSSET 21 ANS DE CAVE A MINIMA : L'ÉLOGE DE LA MATURITÉ

« La preuve que le Champagne est un remarquable vin de garde. »
Odilon de Varine - Chef de Caves - Maison Gosset

Audace et exigence. Tels sont les maîtres-mots qui ont inspiré la toute dernière création de la Maison : la cuvée Gosset 21 ans de cave a minima. Un "Compte d'Âge" d'une grande rareté, témoignant d'un incroyable potentiel de maturation et de garde des vins de la Maison. Mariant la pureté à la complexité, ce Grand Vin, présenté en édition limitée à 1200 cols, sera l'occasion d'une dégustation aussi raffinée qu'exceptionnelle.

21 ANS DE PATIENCE POUR REPOUSSER LES FRONTIÈRES DE L'EXCELLENCE

Conciliant tradition et innovation, Gosset dévoilait en 2016 sa première cuvée "Compte d'Âge". Une approche audacieuse, qui explorait de nouveaux territoires en Champagne et mettait en lumière le savoir-faire multiséculaire de la Maison. Dans la lignée de ses précédents "Comptes d'Âge" – 15 ans de cave a minima, 12 ans de cave a minima et 12 ans de cave a minima rosé – elle livre aujourd'hui une cuvée qui repousse encore les limites de ce concept de vins non-millésimés bénéficiant d'une maturation prolongée avant dégorgement, et poussée vers son paroxysme.

Fruit d'une méthode de vinification singulière qui préserve toute la fraîcheur naturelle des arômes du raisin, cette cuvée exprime la quintessence de la personnalité Gosset. Une identité

patiemment, minutieusement et passionnément façonnée au fil du temps qui s'écoule. Après 21 ans d'évolution dans ses caves, ce vin conserve une exceptionnelle fraîcheur, tout en développant une profonde vinosité : grande complexité aromatique, densité et longueur en bouche.

Au cœur de cet assemblage : le Chardonnay pour la finesse et l'élégance ; le Pinot Noir pour la structure et la puissance. Ce Grand Vin a bénéficié d'un travail méticuleux de ses vins de base qui aura duré plus de six mois, et à l'issue de sa maturation, d'un dosage de précision, en extra-brut. Le secret pour maintenir un savant équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité, sans masquer son caractère et sa pureté.



UN VIN D'EXCEPTION, QUI SE SUFFIT À LUI-MÊME

Élaborée dans le plus pur respect de son style par la plus ancienne Maison de Vins de la Champagne, la cuvée Gosset 21 ans de cave a minima sera l'occasion d'un moment de dégustation unique, que l'on décide de la savourer à l'apéritif ou pour accompagner un repas gastronomique.

À l'œil, on découvrira tout d'abord sa sublime robe d'un or dense, témoignant de la maturité de ce Grand Vin. Puis, au nez, on décèlera des arômes de fruits secs, d'abricot ou encore d'ananas confit. Passées quelques minutes, ils céderont la place au parfum suave du miel de châtaignier ou encore de la crème de marron.

Au palais, l'attaque est riche d'expressions : on retrouvera de la prune et des fruits jaunes, ainsi qu'un mélange d'agrumes confits. Le milieu de bouche révèle ensuite une structure et une densité marquées par des notes de tabac blond et des notes fruitées anoblies et complexifiées par le temps. La fin de bouche apporte en contrepoint une surprenante fraîcheur minérale à la touche saline, marqueur de l'identité Gosset.

- **Architecture** : 57% de Chardonnay et 43% de Pinot Noir
 - **Mise en cave** : juin 2001
 - **Dégorgement** : après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin
 - **Villages** : Ambonnay, Avenay-Val-d'Or, Avize, Aÿ, Bouzy, Chigny-les-Roses, Cramant, Cuis, Trépail, Vertus, Verzenay, Villers-Marmery
- Dosage** : 3 g/l

La cuvée Gosset 21 ans de cave a minima extra-brut (75 cl)

est vendue au prix public conseillé de 350 € TTC
chez tous les bons cavistes et en vente directe au Domaine
au 03 26 56 99 56



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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

Domaine Gosset
12 rue Godart Roger 51 200 Epernay
03 26 56 99 56

www.champagne-gosset.com



@champnegossetofficiel

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR
LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

