

# Champagne Gosset "Grand Rosé" Brut



Prix du produit :

**61,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, rosé

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Rosé

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Guide Hachette: \* (très réussi)

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

## PRÉSENTATION DE LA MAISON GOSSET + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

Champagne Gosset "Grand Rosé" Brut

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **92/100**. *Les rosés sont superbes, notamment le Grand Rosé, certainement un des plus beaux chez une grande maison de Champagne.*

---

**La Revue du Vin de France** (Un été sous le signe des champagnes rosés - O. Poels - juillet-août 2021) : 91/100. Tout en fraîcheur et en éclat de fruit, un rosé salivant et pimpant en bouche. Il ne manque pas d'allonge et réjouit par sa finale acidulée.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100.

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : coup de ?, 17/20. Tendru et croquant. Il arbore des notes de fruits acidulés et offre une très grande allonge.

**Guide Bettane et Desseauve 2021** (déc. 2020) : 16/20. Les légères senteurs de truffe noire et de réglisse l'orientent sans aucun doute vers la belle gastronomie. La bouche, aimante, finement sculptée par l'acidulé développe une finale sur d'agréables amers. Idéal de l'apéritif jusqu'aux fruits rouges frais en dessert.

**Guide Hachette des vins 2021** (oct 2020) : 17/3 (Vin très réussi). Un rosé d'assemblage resté 3 ans en cave. Saumon pâle à reflets cuivrés, il plaît par sa fraîcheur et par son expression complexe, entre fraise, notes briochées et épicées.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2021) : 92/100. Notes of tangerine, peach, white flowers and wheat toast preface the latest rendition of Gosset's NV Brut Grand Rosé, a medium to full-bodied, pillowy and charming wine with a fleshy core of fruit, chalky structure and tangy acids. Elegantly vinous and flavorful, it's a fine success. Drink date 2021-2035

#### **Description brève du produit :**

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

**92/100 RVF.** *"Un rosé à forte proportion de chardonnays a?n d'être aussi à l'aise à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Les chardonnays apportent la fraîcheur et la droiture, et l'ajout de vins rouges de Bouzy et d'Ambonnay apportent le fruité."* En coffrets-cartons individuels, livrés dans un carton de 6 bouteilles antichoc d'origine du domaine.