Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut MAGNUM

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): O. de Varine (Champagne GOSSET)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Grande Réserve
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Guide Hachette: *** (exceptionnel)
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

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

Livraison en carton de 3 magnums, sans étui individuel.

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.

ommentaires sur ce

Champagne Gosset "Grande Réserve" Brut MAGNUM :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. Grande Réserve donne le ton : il s'agit d'un vin très digeste et élégant.

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : coup de ? et 16,5/20. Le style des vins de la maison est bien incarné par le brut Grande Réserve à la vinosité affirmée. Le vin est intense, mais aussi tendu en finale. Il ne craindra pas quelques années de garde.

Guide Bettane et Desseauve : 16/20. Du fruit et du floral, de la plénitude et du volume, bref un impeccable brut vineux et intense. Guide Hachette des vins 2020 : 3?/3 (Vin exceptionnel) et coup de ?. Cette cuvée a fait l'unanimité, et ce n'est pas la première fois. Construite sur la vendange 2013, elle affiche une robe or pâle parcourue de bulles fines et persistantes. Discrète au nez, elle laisse monter des arômes subtils : froment, pain blanc, beurre et brioche, mandarine et autres agrumes. Sa mousse donne une texture crémeuse et soyeuse au palais qui monte en puissance, offrant une finale d'une rare longueur. Élégant, suave et plein, un champagne tout en finesse qui ne manque pas pour autant d'étoffe.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2021) : 92/100. Aromas of crips orchard fruit, pear and apricot, mingled with hints of fresh bread and pastry, introduce the latest release of Gosset's NV Brut Grande Réserve, a medium to full-bodied, fleshy but incisive wine that's deceptively generous but also structured to reward some bottle age.

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.

La cuvée majeure de la maison Gosset. En magnum, difficile de trouver plus prestigieux ! le mot du chef de cave : *"C'est la signature de la maison. L'expression du style Gosset, pérennisée depuis plus de 30 ans."* **92/100 RVF**