



CHAMPAGNE

GOSSET-BRABANT

Aÿ GRAND CRU

REVUE DE PRESSE



Des saveurs pour le réveillon

Guillaume Perrin

Janvier 2016

2 - Gosset Brabant

Gabriel 2006

Le nouveau millésime de cette cuvée de prestige est arrivé à maturité. La maison d'Aÿ livre le résultat de la récolte 2006, en provenance de deux communes classées Grand Cru (pinots noirs «Loiselu» d'Aÿ, chardonnays «Sorangeon» de Chouilly). Le raisin est issu de vignes âgées de plus de 40 ans, exposées sud et sud-ouest. Avec 85 % de pinot noir et 15 % de chardonnay, le dosage en sucre est modéré (5 g/l). La cuvée passe 6 ans en cave, sans filtration, pour un dégorgement 6 mois avant expédition. Sa robe se pare d'un rose doré, et le vin laisse une impression d'intensité au nez et en bouche. À déguster à 10 °C en apéritif, ou à table, accompagné d'une blanquette de veau ou d'une poularde, ou encore de produits de la mer comme une lotte, un turbot, du homard ou de la langouste en sauce, au beurre ou crévés.

Champagne GOSSET BRABANT

23 boulevard de Lattre de Tassigny. 51160 AY.

Tél. : 03 26 55 17 42 Mail : gosset-brabant@wanadoo.fr