

Champagne Brut Grand Rosé

Champagne Gosset

Note de dégustation:

Belle robe saumonée avec de légers reflets rubis. Bouquet envoûtant de fraises fraîches, de fruits cuits et d'épices fines. Bouche corsée et puissante avec beaucoup de fruits rouges des bois et d'autres, corsé et persistant en bouche.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Gosset

Notation(s):

Parker 92/100, Wine Spectator 92/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2022

Cépage(s):

58% Chardonnay, 42% Pinot Noir

Référence:

09896--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Rosé

Champagne Gosset

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	58% Chardonnay, 42% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés