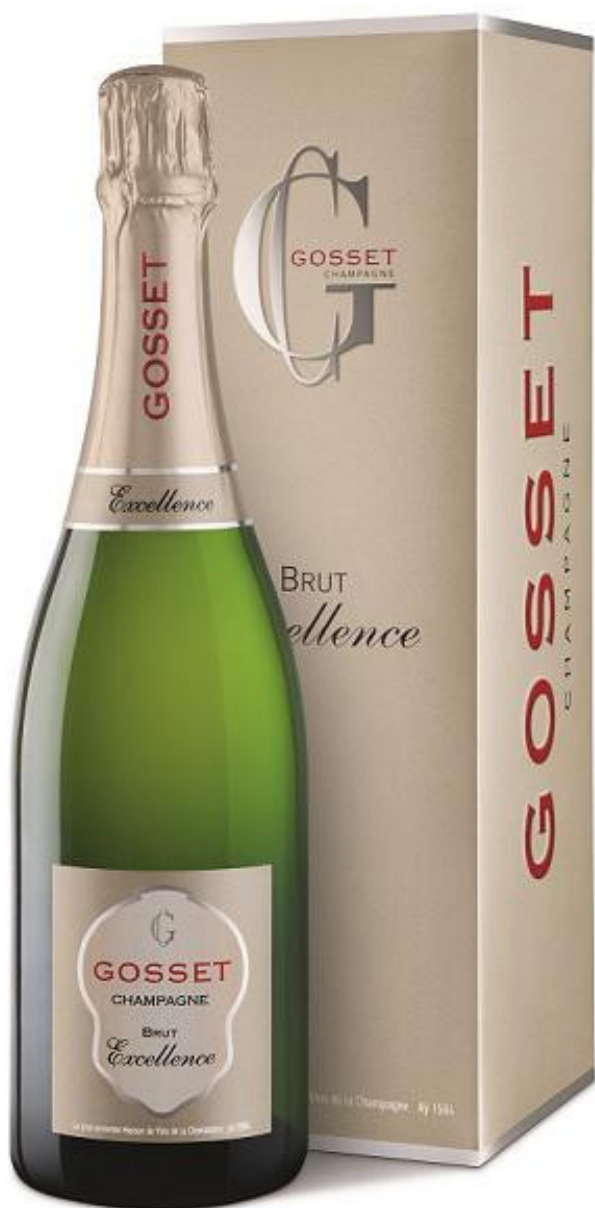


# Champagne Gosset "Excellence" Brut



**Prix du produit :**

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

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

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

La cuvée "de base" de la grande maison Gosset est particulièrement séductrice grâce à la présence d'une majorité de pinots, la signature Gosset. Déjà bien représentative du style Gosset.

**Description du produit :**

---

## **PRESENTATION DE LA MAISON GOSSET ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Livraison en carton de 6 bouteilles, chacune dans un étui individuel.

Commentaires sur ce

**Champagne Gosset "Excellence" Brut :**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2018 :** 16,5/20.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, oct. 2018) : 90/100. *The Gosset NV Brut Excellence is an assemblage of Pinot Noir (45%), Chardonnay (30%) and Pinot Meunier (25%) sourced in Aÿ, Chigny-les-Roses, Courmas and Cumières. Pure and fresh on the nose, with bright, partly dried fruit aromas, this citrus-colored fizz is light, elegant and fresh but well structured, in short: a terrific effort at this level and a delicious aperitif. Tasted from lot L743414, August 2018.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Antonio Galloni, oct. 2011) : 88/100. *The NV Brut Excellence is a pretty, expressive wine that makes a good introduction to the house style. Clean veins of minerality support the fruit in this mid-weight, attractive wine. Pears, flowers and sweet spices are nicely layered into the finish. This is Lot # L0418110. This is a strong set of wines from Gosset. All of these wines are made in the very dry style that is the Gosset signature.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Commentaires du Chef de Cave Odilon de Varine :** *"Une cuvée harmonieuse et plaisante conçue essentiellement pour l'apéritif."*

Vinification et élevage traditionnel sur lies évitant toute oxydation prématurée.

Dosage brut (9g/l) pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Vieillesse minimum de 2 ans en cave à température constante, bien plus longtemps que le minimum légal de quinze mois.

**Architecture :** Chardonnays 30%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25%

**Dégorgement :** commercialisation au minimum 6 mois après dégorgement.

**Villages :** Cumières, Courmas, Aÿ, Chigny-les-roses, Cuis, Avize, Trépail, ...

**Dosage :** 9 g/l

**Température de service :** 8°/10°

**À L'OEIL :** Une robe d'un or jaune pâle, lumineux, limpide et cristallin, agitée de milliers de bulles.

---

**AU NEZ** : D'emblée le nez annonce beaucoup d'ouverture, d'expression autour des fruits jaunes à noyau, charnus et mûrs, tels que les abricots, les pêches ou encore les fruits secs (amande).

**EN BOUCHE** : Dès l'attaque, la bouche est charnue, souple et son évolution est associée à une tension faite de fraîcheur.

**À TABLE** : Un champagne idéal à l'apéritif et à tout moment de la journée. Il sera parfait avec des amuse bouches, des tapas, des gougères. A déguster lors de repas simples et conviviaux.