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
Cuvée: Excellence
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."*

Vini?cation 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.

Vieillissement 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.