



Fiche Technique

Champagne Gosset Extra Brut

La cuvée Extra-brut de la Maison Gosset est le résultat de l'assemblage des 3 cépages emblématiques de la Champagne, 40 % de Pinot Noir, 32 % de Meunier et 28 % de Chardonnay. Dosé à 4,8 gr/l, le vin a bénéficié d'une fermentation malolactique, ce qui est assez rare pour la Maison.

Une longue maturation de 4 ans en caves lui apporte une grande complexité aromatique, nette et franche. Ce sont les fleurs blanches qui explosent, l'acacia et l'aubépine, relevés par la gourmandise de la poire et de la pomme. La bouche dévoile une jolie texture crémeuse et une belle vivacité. Un champagne tout en fraîcheur qui équilibre sa vinosité gourmande et fruitée sur de la pêche de vigne, la mirabelle, et la reine-claude.

Un Champagne qui accompagne des petits légumes crus, des crevettes, des biscuits salés ou de bonnes fraises à la crème. Il accompagne tous les mets quelle que soit l'occasion, pique-nique, apéritif, et gastronomie.

