

GOSSET EXTRA BRUT EN ÉTUI

CHAMPAGNE GOSSET



Champagnes Type Brut sans année

Ce champagne, d'une pureté remarquable, allie vivacité et fraîcheur pour équilibrer sa richesse gourmande en bouche. Un champagne sans prétention, parfait pour accompagner des collations de produits simples et frais

Accords mets et vins

Autant apprécié en apéritif qu'avec des huîtres

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Packaging : carton de 6

Domaine : Champagne Gosset

Couleur : Blanc

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 45% pinot noir, 30% chardonnay et 25% pinot meunier

Vinification : Sans fermentation malolactique

Elevage : Long vieillissement

Dégustation

Robe : Or jaune pâle

Nez : Fruits jaune à noyau, charnus et mûrs

Bouche : Charnue, vineuse, et puissante

Garde : 5 ans

Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Un savoir-faire traditionnel depuis 1584. Depuis plus de quatre siècles, tout est mis en œuvre afin de perpétuer le savoir-faire d'un artisanat familial dans l'élaboration de nos vins de Champagne.



Plaisirs du vin
Agen