

Champagne Gosset Extra Brut



Prix du produit :

246,00 €

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: Extra Brut

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA MAISON GOSSET + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

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

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

Champagne Gosset Extra Brut :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 90/100. Un vin vineux et puissant mais qui manque de finesse sur la bulle. Un jus plein mais encore un peu percutant, qui doit

encore se fondre. Apogée 2021 - 2025.

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, oct. 2018) : 91/100. The citrus-yellow Gosset NV Extra-Brut (dosage: five grams per liter) is an assemblage of Chardonnay (32%), Pinot Noir (45%) and Pinot Meunier (23%) sourced in 11 villages. This is a deliciously lithe, fresh, elegant, well-structured and creamy-textured cuvée with charmingly round fruit and stimulating mineral grip in the pure, fresh, super precise and delic

Description brève du produit :

Gosset classée **8ème meilleure maison de Champagne** (devant Billecart-Salmon 9ème, Deutz 12ème, Ruinart 18ème, Taittinger 19ème, Moët & Chandon 22ème, Laurent-Perrier, Veuve Clicquot, Mumm, Pommery, etc. Le trio de tête étant Krug-Roederer-Jacquesson) par la RVF (n°686) en 2024.

La nouvelle cuvée de la maison Gosset, qui remplace la cuvée "excellence" avec une magnifique modernisation du goût (extra brut) et de l'enveloppe. Quelle belle bouteille ! Un vrai beau produit de luxe. La qualité est elle aussi magnifique. Cette bouteille assume la réputation haut-de-gamme de la plus ancienne maison de vins de Champagne. A découvrir rapidement, les volumes sont limités en 2023.