



GOSSET EXTRA BRUT

Maison GOSSET

L'histoire de cette maison débute il y a quatre siècle, avec le premier ancêtre de la lignée, Jean Gosset. En 1584, Pierre Gosset échevin d'Aÿ et vigneron, petit fils de Jean, fonde sa propre Maison. Il produisaient initialement des vins tranquilles, souvent rouges. Ce n'est qu'atour des années 1760 que la Maison se met à utiliser le fameux «flacon antique» qui en deviendra l'emblème. Depuis, ce sont pas moins de 16 générations en lignée directe qui ont perpétuées la passion, la notoriété et la garantie de l'excellence de cette Maison mythique.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Mot du
CAVISTE

Fiche Technique / Extra Brut

Un champagne conçu par la cheffe de cave Gabrielle Bouby-Malagu «pour les moments épicuriens improvisés.» La Cuvée extra-Brut exprime ses arômes de maturité dus à son séjour en caves de 4 années qui lui ont conféré une grande complexité aromatique et une fine bulle. Ce champagne d'une grande pureté.

Cépages : 40% Pinot Noir, 32% Pinot Meunier, 28% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Extra Brut (4,8 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Or pâle, mousse fine. **NEZ }** Net et franc de fleurs blanches acacia et aubépine et poire. **BOUCHE }** Vivacité et fraîcheur pour équilibrer sa vinosité gourmande en bouche.



Ce champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°. Parfait un apéritif dînatoire, une salade estivale ou encore des tartines de la mer.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
 Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
 Maturité :
 Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

Fruits compotés

Fruits confits

Fruits secs

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Vienniserie

Pain grillé

Pâte de coing

Sous-bois

Cacao

Café

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com