

Gosset

ゴッセから新しいキュヴェ「エクストラ・ブリュット」が全世界一斉リリース

ゴッセ・エクストラ・ブリュット

Gosset Extra Brut

参考上代:7,500 円

ドライでありながら華やかなエクストラ・ドライは完璧な食前酒

「ドサージュ5g/L」エクストラ・ドライ

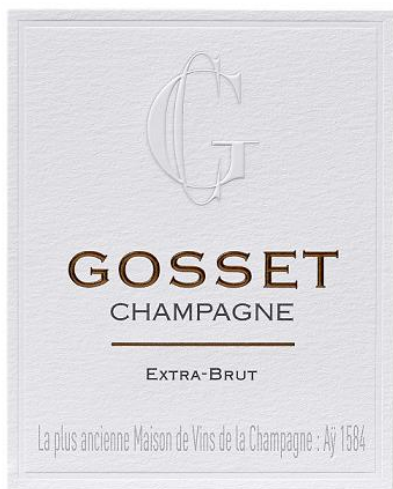
『5g/L のドサージュはフレッシュさと果実、ワインらしさを絶妙のバランスで味わう為
に導き出された最適なドサージュ量で、食前酒としてのシャンパーニュを目指した』
メゾン・シャンパーニュのベース・シャンパーニュとしては異例の低ドサージュ。葡萄自体の表現
力に自信が無ければできないドサージュの少なさですが、全く痩せた印象はなく、生き活きとし
た果実を味わえます。ゴッセ唯一の100%マロラクティック発酵。

「ブルミエ・クリュ」中心

『キュミエール、キュイ、アヴネ、トジエール、ヴィレ・マルムリー、トレバイユといったブル
ミエ・クリュを中心にアッサンブラージュしているから低いドサージュでも大丈夫』
ブルミエ・クリュを中心に醸造責任者オディロン氏がブルミエ・クリュに匹敵すると考える周辺の
畑(昔から長期売買契約を結んでいる畑)の葡萄を使用している。区画毎に別々に発酵させて
からアッサンブラージュし、バランスをとっている。

「36ヶ月」熟成

『最低法定熟成期間は15ヶ月だが、このキュヴェは36ヶ月間濃と共に瓶内で熟成
されている。時間では造り得ない複雑味があるのです』
通常のメゾンのベース・シャンパーニュとは違い、ブルミエ・クリュの葡萄は力強さがあるので時
間が必要。36ヶ月の熟成で果実感やフレッシュな香だけでなく、トースト、ナッツ、スモーキーさ
等、色々なニュアンスが現れる。



セパージュ:	Chardonnay 32%, Pinot Noir 45% and Pinot Meunier 23%
主要生産村:	Cumières, Boursault, Janvry, Chavot, Vertus, Cuis, Avenay, Tauxières, Louvois, Villers-Marmery, Trépail
ドサージュ:	5g/L 熟成期間: 36ヶ月 マロラクティック:100%
味わい:	ゴッセのゴージャスで構成力のある他のキュヴェとは違い、食前酒としてフレッシュな美味しさを楽しめるキュヴェ。ピュアでフレッシュ。綺麗な酸が口中を引き締めます。白桃、西洋スモモ、ミラベルの香りからトースト、ナッツ、少しスモーキーな熟成した香まで楽しめます。

Gosset Extra Brut

参考上代:7,500 円

ご希望数

ゴッセ・エクストラ・ブリュット

- ・業務用特別条件有り
- ・9/30より順次出荷開始

本

ご注意ください！

「エクセレンス・ブリュット生産終了」現在庫のみで終売となります！

Excellence Brut

長く親しまれてきました「エクセレンス・ブリュット」は生産終了となり、現在庫をもって販売終了となります。日本の在庫は極僅かとなっております。ご入用の方はお早めに弊社営業までお問い合わせ下さい。よろしくお願いたします。

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日

テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の”今”をお届けしますソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!