



CHAMPAGNE
GOSSET
CELEBRIS
2008



GOSSET CELEBRIS VINTAGE 2008 EXTRA BRUT

Un Grand Vin avant d'être un Grand Champagne.

Cette cuvée d'exception se distingue par sa rareté.

Ce millésime est seulement la 8e édition de Gosset Celebris Vintage au cours des 34 dernières années. Elle est proposée en édition limitée à 15 000 bouteilles.

Le temps fait partie de l'essence et de la personnalité de Celebris. Il contribue à l'expression du style de cette cuvée confidentielle.

Commentaire du Chef de caves - Odilon de Varine

« Il fallait savoir attendre. Après 13 ans de maturation, l'équilibre recherché est enfin atteint. Les Grands Vins de Champagne ne se révèlent qu'après un long affinage. »

À L'OEIL

Une robe d'un jaune profond éclairée par un perlage fin et abondant.

AU NEZ

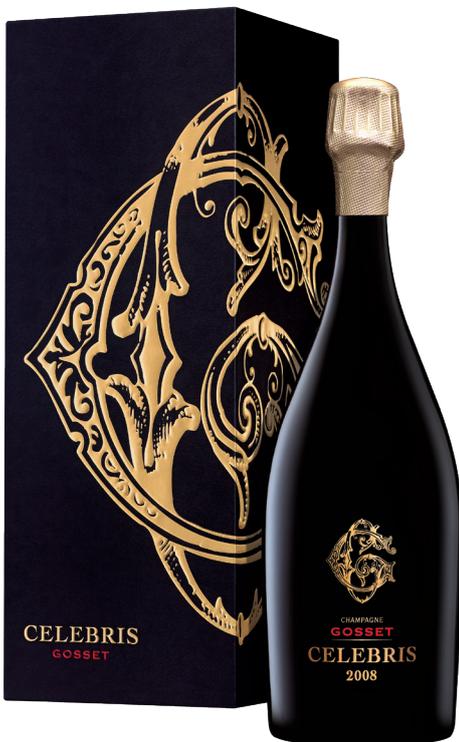
Le nez est floral avec des touches de fleurs blanches d'acacia, de jasmin et de mimosa. On perçoit également des notes fruitées de poire et de mirabelle. Le bouquet est riche et capiteux, vineux mais aérien.

EN BOUCHE

La bouche est caractérisée par des arômes pâtisseries marqués : gâteau à la poire, madeleine à la vanille, biscuit à la cuillère, sabayon... La fin de bouche est longue et saline.

À TABLE

Il sera le compagnon idéal des gastronomes avertis désireux de partager un moment d'émotion. Il accompagnera parfaitement des fromages ou des viandes comme la volaille, des quenelles ou encore des ris de veau et vous étonnera tout particulièrement avec de l'aile de raie ou un omble chevalier.



Architecture : 54% de Chardonnay, 46% de Pinot Noir

Mise en Cave : 2009 - 12 ans en caves

Dégorgement : minimum de 9 mois

Dosage : 4,8 g/l

Villages : Ambonnay, Avenay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cramant, Cuis, Cumières, Trépail, Vertus, Le Mesnil-sur-Oger