



CHAMPAGNE
GOSSET
CELEBRIS
ROSÉ 2008



GOSSET CELEBRIS ROSÉ 2008 BRUT

Un Grand Vin avant d'être un Grand Champagne.

Cette cuvée d'exception se distingue par sa rareté.

Ce millésime est seulement la 4^e édition de Gosset Celebris Rosé au cours des 25 dernières années, après les Celebris Rosé 1998, 2003 et 2007. 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

« La recherche de l'équilibre de cette cuvée nous a demandé 13 ans de travail. »

À L'OEIL

Sa robe cuivrée, lumineuse et cristalline, révèle sa longue maturation en caves.

AU NEZ

Au nez, un arôme de confiture de fraises relevé d'épices (poivre noir) et de menthol, se prolonge par des touches de fruits d'été à maturité : pêche, nectarine et abricot.

EN BOUCHE

Ce vin présente une tension gourmande : des arômes de cerise noire mûre sont équilibrés par une note d'orange sanguine apportant une fraîcheur acidulée enveloppante. La finale iodée rappelle la minéralité des chardonnays dominant cet assemblage.

À TABLE

Cette cuvée a déjà été appréciée avec des champignons, du foie gras, de la volaille, du homard, des fraises et des agrumes. Mille autres accords restent à découvrir selon vos envies et votre créativité.



Architecture :	72% de Chardonnay, 28% de Pinot Noir dont 8% de vin rouge (Ambonnay, Bouzy, Cumières)
Mise en Cave :	juin 2009
Dégorgement :	avril 2021
Dosage :	6,5g/l
Villages :	Ambonnay, Avize, Ay, Bouzy, Cramant, Cuis, Cumières, Trépail, Vertus, Villers-Marmery