



CHAMPAGNE
GOSSET

CELEBRIS
BLANC DE BLANCS 2012



GOSSET CELEBRIS BLANC DE BLANCS 2012

Un Grand Vin avant d'être un Grand Champagne.

Cette cuvée d'exception se distingue par sa rareté.

Ce millésime est la 1ère édition de Gosset Celebris Blanc de Blancs Vintage.
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

« C'est le premier Blanc de Blancs millésimé de la Maison. Les Chardonnays de l'année 2012 se prêtaient particulièrement à l'équilibre souhaité pour une cuvée Gosset Celebris. »



À L'OEIL

La robe est d'un or allégée par des reflets émeraude et des bulles particulièrement fines.

AU NEZ

Le nez frais laisse percevoir une pointe mentholée qui se mêle à des arômes fruités de pamplemousse rose et de frangipane.

EN BOUCHE

L'attaque est franche, fraîche avec une touche citronnée. En milieu de bouche, le vin évoque une palette d'arômes gourmands : pommes au four au beurre salé, tarte tatin, far breton... Cette subtile complexité est relevée d'une pointe épicée de gingembre confit et de badiane. La finale, longue, tonique et minérale évoque la pomme rainette fraîche avec un trait d'agrumes.

À TABLE

On appréciera ce Grand Vin sur des mets à la fois frais et complexes : rillettes de poissons, en ceviche, en carpaccio, marinés, ou bien un tartare de Saint-Jacques, des huîtres ou encore du poisson grillé à la plancha. Il sera également très élégant aux côtés d'éclats de parmesan. Sa fraîcheur lui permet aussi de mariages plus traditionnels comme les viandes blanches et les volailles en sauce légère, une pièce de veau braisé et même des rognons cuisinés au Porto blanc.

Architecture : 100% de Chardonnay

Mise en Cave : 2013 - 9 ans de maturation sur lies

Dégorgement : mars 2022

Dosage : 7 g/l

Villages : Ambonnay, Avize, Cramant, Cumières, Passy-sur-Marne
Trépail, Vertus, Villers-Marmery, Le Mesnil-sur-Oger