

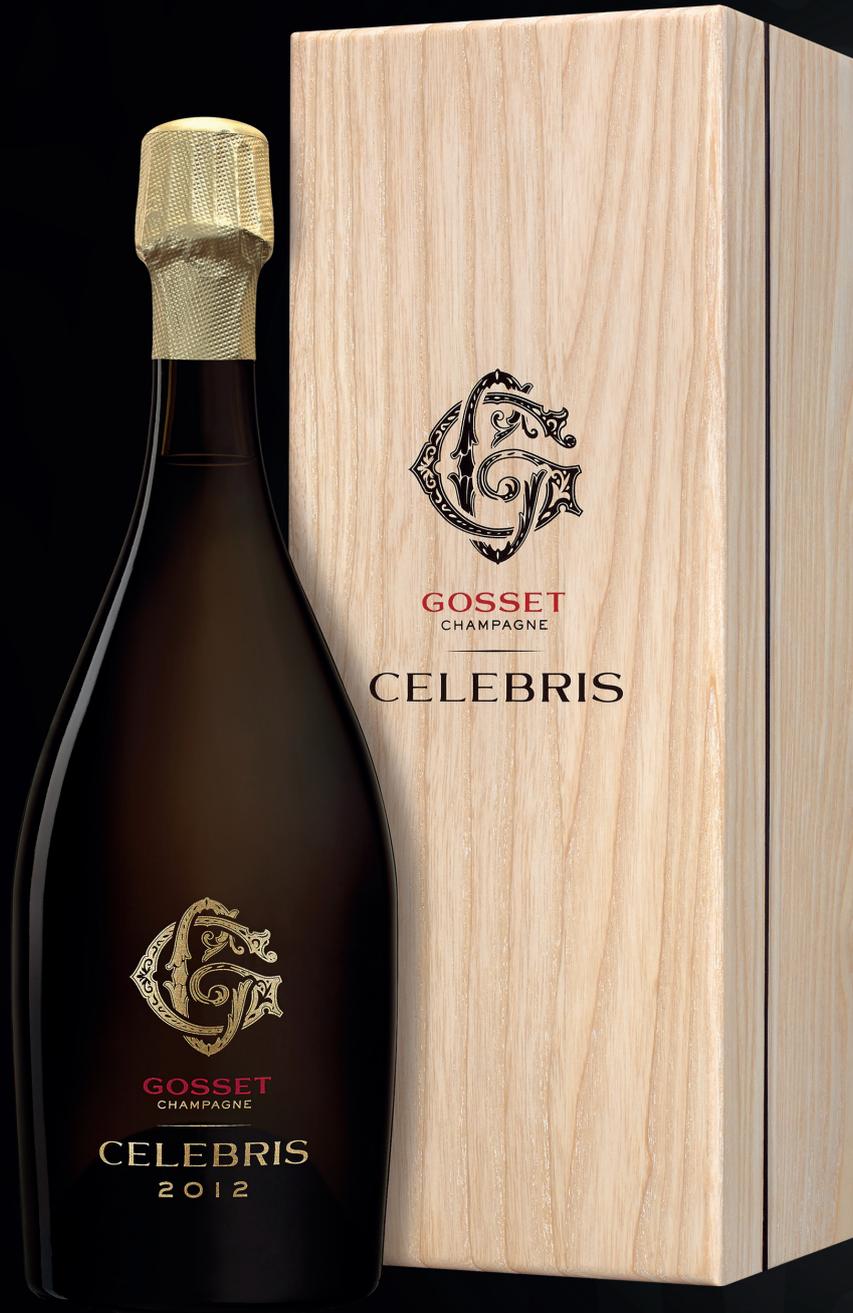


DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GOSSET CELEBRIS
VINTAGE 2012



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584



GOSSET
CHAMPAGNE

CELEBRIS

« Un Grand Vin avant d'être
un Grand Champagne »



GOSSET CELEBRIS VINTAGE 2012 BRUT

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Ce millésime est seulement la 9^{ème} édition de Gosset Celebris au cours des 35 dernières années. La cuvée d'exception Gosset Celebris, quintessence du style Maison, requiert une typicité particulière du fruit frais, parmi les vendanges de grande qualité. La récolte 2012 exprime tout ce potentiel.

À L'OEIL

Une robe lumineuse et dorée, une fine bulle cristalline.

AU NEZ

Le nez est marqué par la fraîcheur de la poire et des notes d'agrumes, dont l'orange douce et le pamplemousse. Au réchauffement du vin se développent des arômes gourmands de tarte bourdaloue (poire/amandes).

EN BOUCHE

Un vin structuré qui offre de la profondeur, entre tension et belle densité. Une bouche à l'attaque d'agrumes et de fleurs de vanille, qui évolue vers des arômes de groseille à maquereau, de framboise, de cerise rouge à chair jaune.

À TABLE

La cuvée idéale à la fois à l'apéritif et au cours d'un repas. Elle accompagnera aussi bien de la cuisine exotique, banane plantain, veau à l'ananas, porc aux pruneaux, brochette de poulet à la citronnelle que de la queue de lotte, un bar à la croûte de sel, un poisson vapeur. Et en dessert, une salade de fruits frais, une tarte à l'abricot et au basilic...

Assemblage à majorité de Chardonnays qui apportent élégance et minéralité. Les Pinots Noirs apportent le fruité et la structure.

Mise en bouteille à la fin du printemps suivant les vendanges. Vieillessement en caves de minimum 10 ans. Dosage modéré pour maintenir l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté.

Architecture : 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Mise en cave : avril 2013

Dégorgement : après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer au moins 9 mois, afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin.

Villages : Ambonnay, Avenay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cuis, Cramant, Grauves, Le Mesnil-Sur-Oger, Louvois, Trépail, Villers-Marmery...

Dosage : 5,5 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



— EF —
Excellence Française

f Champagne Gosset

@ champnegossetofficiel

in champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584