



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GOSSET CELEBRIS
ROSE 2009



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



GOSSET
CHAMPAGNE

CELEBRIS

« Gosset Celebris Rosé 2009, un vin
complexe et minéral. »



GOSSET CELEBRIS ROSE 2009 BRUT

LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

Ce millésime est seulement la 6ème édition de Gosset Celebris Rosé au cours des 30 dernières années, après 1995, 1998, 2003, 2007 et 2008.

À L'OEIL

Une robe scintillante et cuivrée.

AU NEZ

Le nez révèle une profondeur et une belle élégance, par la présence de tarte au citron meringuée et de notes de figue fraîche. Au réchauffement du vin se développent des arômes gourmands de fruits jaunes mûrs.

EN BOUCHE

Son ossature offre une fraîcheur soyeuse, puissante. Une bouche à l'attaque d'agrumes persistante (orange sanguine, pamplemousse) et de gingembre. Une finale longue rafraîchie par une douce amertume.

À TABLE

La cuvée idéale à la fois à l'apéritif et au cours d'un repas. Elle accompagnera harmonieusement une cuisine décontractée : plancha de gambas, pokebowl avocat / saumon, thon tataki... Mais aussi un plateau de fromages : des fromages à pâte dure, tomme de brebis des Pyrénées, Ossau-Iraty...

L'année viticole 2009 a été particulièrement favorable avec un hiver rigoureux et sec, et un été ensoleillé, sec et chaud, accompagné de nuits fraîches, ce qui favorise une évolution équilibrée de la maturation des raisins.

Les vins issus de Chardonnay présentent des caractères de fruits frais, ils paraissent riches et structurés. Les vins de Pinot Noir allient un nez intense de fruits frais et exotiques à des notes d'une ample minéralité.

Architecture : 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir dont 9% de vin rouge (Bouzy, Cumières)

Mise en cave : avril 2010

Dégorgement : après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer, au moins 12 mois, afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin.

Villages : Principalement Ambonnay, Avize, Bouzy, Cumières, Le Mesnil-Sur-Oger, Louvois, Verzy, Mailly-Champagne.

Dosage : 3 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com



— EF —
Excellence Française



Champagne Gosset

champnegossetofficiel

champagne-gosset

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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