



DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

GOSSET CELEBRIS
VINTAGE 1998
La Réserve de la Famille



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

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



GOSSET
CHAMPAGNE

CELEBRIS

La Réserve de la Famille *Edition limitée*

« Ce millésime 1998 est une pièce rare de notre histoire : moins de 500 magnums ont été conservés précieusement dans la Réserve de la Famille pendant un quart de siècle. »

GOSSET CELEBRIS
VINTAGE 1998
EXTRA-BRUT



LE RÔLE DE LA CUVÉE DANS LA GAMME

En lançant cette première Réserve de la Famille, la Maison Gosset reprend des valeurs qui lui sont chères : la transmission, le partage et l'excellence. La découverte de ces flacons qui patientent depuis un quart de siècle dans nos caves, vous procurera une émotion certaine. En nombre limité, cette cuvée révèle le potentiel de garde de nos vins et permet de redécouvrir un Champagne hors du temps.

À L'OEIL

Une robe aux reflets dorés, un cordon de mousse dense et persistant révèlent ces 27 ans passés en caves.

AU NEZ

Le nez exprime une intensité et une fraîcheur impressionnante. Des notes de têtes sur la bergamote et le chèvrefeuille qui a l'aération, évoluent sur des arômes plus matures : le miel, la vanille, des notes légèrement fumées et toastées. En s'ouvrant le vin révèle un caractère iodé, des notes de fruits secs, de badiane et d'ananas confits.

EN BOUCHE

L'attaque est franche et précise, toute en fraîcheur dévoilant le côté crémeux et suave des grands Chardonnay, mais aussi la vinosité et la puissance des Pinots Noirs. C'est un vin ciselé avec une grande minéralité et une élégante salinité. La finale est portée par une douce amertume qui amplifie sa longueur. Ce vin exprime une plénitude, une pureté et une complexité digne des plus grands millésimes de la Maison.

À TABLE

Parfaite à l'apéritif.

Elle pourra également s'associer avec bonheur à de la volaille de Bresse, turbot, Saint-Jacques, agneau de lait ou pré-salé, risotto aux cèpes, vieux comté...

Architecture : 64% Chardonnay, 36% Pinot Noir

Mise en cave : avril 1999

Dégorgement : avril 2026; après dégorgement, les flacons retournent en caves pour s'y reposer afin de permettre une assimilation harmonieuse du dosage par le vin.

Villages : Principalement Ambonnay, Avize, Aj, Bouzy, Cramant, Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Verzenay...

Dosage : 4 g/l

Retrouvez nous sur :
www.champagne-gosset.com

 Champagne Gosset

 champagnegossetofficiel

 champagne-gosset



— *EPV* —
Excellence Française

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584