



Gosset è la più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. In questo periodo solo i vini di Aÿ e quelli di Beaune erano ammessi alla tavola del Re di Francia. Gosset è stata tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau. Gli assemblages Gosset riuniscono i migliori Crus de la Marne. In cantina, la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox così da proteggere il vino da qualsiasi ossidazione; si cerca di escludere la fermentazione malo lattica per preservare la freschezza acida e la fragranza aromatica delle diverse varietà. Tra gli champagne prodotti vi sono anche i sans année in cui si usa il 30% di vini di riserva per garantire lo stile secolare della maison. Nel 2009, in occasione del 425° anniversario, Gosset si è trasferita a Epernay, presso il Palazzo Trouillard, dotato di 5 km di gallerie scavate nel gesso fino a 20 metri di profondità dove vengono affinati i vini in bottiglia. Ancora oggi la gamma degli champagne Gosset è presentata in una bottiglia storica che è l'esatta riproduzione di quella da loro usata a partire dal XVIII secolo.

Célébris Rosé

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Le uve Chardonnay provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto del-la Marne, in particolare, dai villaggi di Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Trépail, Villers-Marmery, Ambonnay, Cumières. Il Pinot Nero viene coltivato nei vigneti ubicati a Verzy, Mailly, Ambonnay, Aÿ.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce fini – il quale perdura per più di cinque anni – vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L.

Caratteristiche Il bouquet di questo Champagne si contraddistingue per le note di frutta a polpa bianca, come la pera e la pesca, integrate da sentori di melograno, anice e liquirizia. Al palato è fresco e vivace ed il finale è sapido e persistente. Il Grand Millésime 2012 è la dimo-strazione che la qualità non si afferma solamente con il passare del tempo: un'annata fresca, elegante, in cui lo Chardonnay riesce ad esprimersi al meglio.

