



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 Extra Brut

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Le uve Chardonnay utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne della maison Gosset provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e, in particolare, dai villaggi di Vertus, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Verzy, Trépai. Il Pinot Nero proviene dai vigneti situati nei villaggi di Cumières, Avenay, Aÿ, Bouzy, Ambonnay.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Extra Brut è di 3 g/L. L'invecchiamento del vino perdura poi per almeno dieci anni nelle cantine della maison Gosset per ottenere un vino decisamente complesso e strutturato.

Caratteristiche L'annata 2007, così energica, unitamente al lungo affinamento, rendono questa cuvée di Celebris particolarmente riconoscibile per la sua maturità ed il suo grande equilibrio. La scelta ideale per i gastronomi esperti alla ricerca di forti emozioni.

