



La più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. Tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, fino a quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau.



Célébris 1995 Les Célébrissimes

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Le uve Chardonnay provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto della Marne, e, in particolare, dai villaggi di Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger e d'Oger. Il Pinot Nero proviene dai vigneti situati nei villaggi di Ambonnay, Aÿ, Bouzy e Verzenay.

Vinificazione L'affinamento del Célébris 1995 perdura per oltre vent'anni ed avviene in due momenti: il primo si protrae per una decina d'anni ed ha luogo nella fresca ed oscura cantina di Gosset, a 18 metri di profondità, dove il vino implementa la sua complessità aromatica, rafforza la sua struttura e mineralità. Dopo la sboccatura, segue una seconda maturazione in bottiglia che permette alla cuvée di riposare sui lieviti per ulteriori dieci anni, consentendogli di arricchire la sua complessità.

Caratteristiche L'annata 1995, nella Champagne, è stata caratterizzata da un inverno mite ed umido, una primavera soleggiata a cui è seguita un'estate calda, paragonabile, per la zona, alle estati del 1976 e del 1983. Tale clima non ha inficiato la freschezza del vino, infatti l'annata 1995, oggi, si dimostra elegante, sostenuta da un'ottima acidità e da aromi complessi: note di ananas, mango e rabarbaro si fondono armoniosamente con quelle minerali e sapide.

Tipologia Bianco Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero