



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