

Fondata nel 1584, esprime una tradizione costruita nel tempo, dove eleganza e precisione convivono in un dialogo costante tra storia e visione contemporanea, dando vita a champagne di forte identità e grande freschezza.



Célébris 2012 Blanc de Blancs Extra Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Caratteristiche E' il primo Blanc de Blancs millesimato della Maison GOSSET: viene proposto in un'edizione limitata di 15.000 bottiglie.

Assemblaggio 100% Chardonnay provenienti dai villaggi di Ambonnay, Avize, Cramant, Cumières, Passy-sur-Marne, Trépail, Vertus, Villers-Marmery, Le Mesnil-sur-Oger.

Affinamento 2013 – 9 anni di maturazione sui lieviti.

Sboccatura Marzo 2022.

Dosaggio 7 g/l.

Alla vista Gosset Celebris Blanc De Blancs 2012 ha un colore dorato con riflessi smeraldo. È caratterizzato da un perlage raffinato e fine.

Note di Degustazione:

Al naso è fresco, rivela note di menta che si fondono a quelle di pompelmo rosa e frangipane.

Al palato, l'attacco è fresco: alle note di limone seguono quelle di mele cotte nel burro salato, sentore speziato di zenzero candito ed anice stellato; sul finale, lungo e minerale, si aggiungono quelle di mela renetta fresca ed agrumi.

Scopri di più...

Tipologia Bianco Champagne blanc de blancs

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay