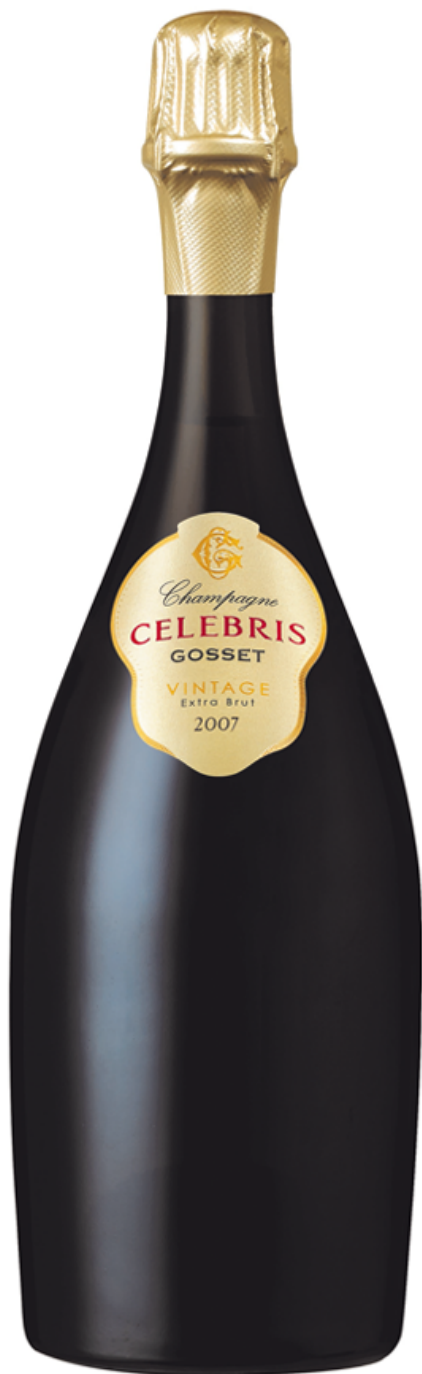




La più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. Tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, fino a quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau.



## Célébris Extra Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**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'affinamento 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.

**Tipologia** Bianco Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne Vallée de la Marne

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero