



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 Rosé Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero

Varietà Chardonnay, Pinot Nero.

Vigneti Le uve Chardonnay provengono dai vigneti situati nei migliori Crus del distretto del-la Marne, in particolare, dai villaggi di Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Trépail, Villers-Marmery, Ambonnay, Cumières. Il Pinot Nero viene coltivato nei vigneti ubicati a Verzy, Mailly, Ambonnay, Aÿ.

Vinificazione La vinificazione ed il successivo affinamento sulle fecce fini – che perdura per più di cinque anni – vengono effettuati seguendo il metodo tradizionale e la fermentazione malolattica viene accuratamente evitata. Il dosage di questo Champagne Brut è di 8 g/L.

Caratteristiche Il bouquet di questo Champagne si contraddistingue per le note di frutta a polpa bianca, come la pera e la pesca, integrate da sentori di melograno, anice e liquirizia. Al palato è fresco e vivace ed il finale è sapido e persistente. Il Grand Millésime 2012 è la dimostrazione che la qualità non si afferma solamente con il passare del tempo: un'annata fresca, elegante, in cui lo Chardonnay riesce ad esprimersi al meglio.

Tipologia Rosato Champagne cuvée

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Pinot nero