DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

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.



Celebris Rosé

Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Questo Champagne Rosé è ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Nero e Meunier, provenienti da vigneti situati nei villaggi di Ambonnay, Avize, Ay, Bouzy, Cramant, Cuis, Cumières, Trèpail, Vertus, e Villers-Marmery.
La vinificazione segue il metodo tradizionale champenois. L'affinamento complessivo sui lieviti perdura per almeno 60 mesi nelle cantine della maison Gosset.
Il dosaggio è Extra-Brut, compreso tra 3 e 4,5 g/l.
Questa cuvée si distingue per la sua rarità: negli ultimi 25 anni, il Celebris Rosé è stato prodotto in sole cinque annate, 1998, 2003, 2007, 2008 e 2009.

Tipologia Champagne Rosé

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Dosaggio Extra-Brut