



Gosset è la più antica maison di vini della Champagne fondata, ad Aÿ, nel 1584 da Pierre Gosset. In questo periodo solo i vini di Aÿ e quelli di Beaune erano ammessi alla tavola del Re di Francia. Gosset è stata tramandata di padre in figlio per quattordici generazioni fino al 1994, quando è stata ceduta alla famiglia Cointreau. Gli assemblages Gosset riuniscono i migliori Crus de la Marne. In cantina, la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox così da proteggere il vino da qualsiasi ossidazione; si cerca di escludere la fermentazione malo lattica per preservare la freschezza acida e la fragranza aromatica delle diverse varietà. Tra gli champagne prodotti vi sono anche i sans année in cui si usa il 30% di vini di riserva per garantire lo stile secolare della maison. Nel 2009, in occasione del 425° anniversario, Gosset si è trasferita a Epernay, presso il Palazzo Trouillard, dotato di 5 km di gallerie scavate nel gesso fino a 20 metri di profondità dove vengono affinati i vini in bottiglia. Ancora oggi la gamma degli champagne Gosset è presentata in una bottiglia storica che è l'esatta riproduzione di quella da loro usata a partire dal XVIII secolo.

Célébris Blanc de Blancs 2012

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.

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

In bocca 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...](#)

