



**CHAMPAGNE GOSSET
CELEBRIS VINTAGE 2008
EXTRA BRUT**

*La nouvelle cuvée d'exception
de la Maison Gosset*

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne lève le voile sur sa toute dernière révélation : Celebris Vintage 2008 Extra Brut, une cuvée d'exception exprimant la quintessence du style Gosset.

Élaboré dans les règles de l'art, ce n'est que le 8^{ème} millésime de la gamme Celebris Vintage depuis que celle-ci a été initiée voici 34 ans.

Une rareté : cette édition se limite à 15 000 cols.



Il fallait savoir attendre. Après 13 ans de maturation, l'équilibre recherché est enfin atteint. Les Grands Vins de Champagne ne se révèlent qu'après un long aØnage. ||

Odilon de Varine - Chef de Caves - Maison Gosset

UN GRAND VIN AVANT D'ÊTRE UN GRAND CHAMPAGNE

Voici l'esprit qui inspire la Maison Gosset lors de la conception de la gamme Celebris, pensée comme un véritable éloge au temps. Le temps de sélectionner les parcelles pour composer une cuvée, de lui donner vie, de laisser la maturation faire son oeuvre en cave, de voir se révéler toute la complexité aromatique d'un millésime... Ainsi s'égrènent les années et se forge la personnalité de Gosset Celebris.

LA RARETÉ POUR IDENTITÉ

Celebris Vintage 2008 Extra Brut ne déroge pas à la règle : sa diffusion est confidentielle. Sa singularité tient également à celle de la vendange 2008, qui a permis d'élaborer puis d'élever des vins de prestige au fil d'une maturation soigneusement orchestrée. Une rareté que vient mettre en lumière le flacon iconique de la Maison Gosset avec sa ligne arrondie soulignée par l'élégant monogramme CG.

LE STYLE MAISON GOSSET

Depuis maintenant plus de quatre siècles, la Maison Gosset cultive l'art de la vinification, de l'assemblage et de l'élevage de Grands Vins de Champagne. Chaque millésime repose sur une sélection de terroirs jugés exceptionnels pour l'année considérée. Cette composition permet à Gosset Celebris d'exprimer la quintessence du style Gosset : une fraîcheur intense, sublimée par la patine d'un long séjour en caves confère à ce vin l'équilibre nécessaire à une grande garde ou à une dégustation sans attendre.

QUAND VIENT LE TEMPS DE LA DÉGUSTATION...

Sous sa robe d'un jaune profond, éclairée d'un perlage aussi fin qu'abondant, cette cuvée révèle un nez de fleurs blanches d'acacia, de jasmin et de mimosa. Des notes fruitées de poire et de mirabelle complètent le bouquet riche et capiteux, sans concession à sa finesse. En bouche, elle dévoile ses arômes pâtisseries : gâteau à la poire, madeleine à la vanille, biscuit à la cuiller, sabayon... La fin de bouche est complexe, longue et saline.

À table, Celebris Vintage 2008 Extra Brut séduira les gastronomes désireux de partager un pur moment d'émotion. Ce millésime se révélera le compagnon idéal des fromages comme des viandes, notamment la volaille et les ris de veau ou agrémentera harmonieusement des quenelles. Enfin, il étonnera tout particulièrement aux côtés d'une aile de raie ou d'un omble chevalier.

ARCHITECTURE : 54% de Chardonnay et 46% de Pinot Noir

MISE EN CAVE : 2009 - 12 ans en cave

DÉGORGEMENT : 9 mois minimum

DOSAGE : 4,8 g/l

**VILLAGES : Ambonnay, Avenay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cramant, Cuis,
Cumières, Trépail, Vertus, Le Mesnil-sur-Oger**

La cuvée Gosset Celebris Vintage 2008 Extra Brut (75 cl) est vendue au prix public conseillé de 175€ TTC chez tous les bons cavistes et en vente directe au 03 26 56 99 56

Maison familiale et indépendante

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

www.champagne-gosset.com



@champagnegossetofficiel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


Excellence Française