

GOSSET

A.O.C. Champagne

Este vino de una sola añada es la novena edición de Gosset Celebris en los últimos 35 años. La excepcional cuvée Gosset Celebris, quintaesencia del estilo de la Casa, requiere un tipo especial de fruta fresca, procedente de una cosecha de gran calidad. La cosecha 2012 expresa todo este potencial.



GOSSET CELEBRIS VINTAGE EXTRA BRUT 2012

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Degüelle: tras el degüelle, las botellas regresan a las bodegas para reposar allí al menos 9 meses, para permitir una asimilación armoniosa de la dosificación por parte del vino.

Viñedos: Ambonnay, Avenay, Avize, Ay, Bouzy, Cuis, Cramant, Grauves, Le Mesnil-Sur-Oger, Louvois, Trépail, Villers-Marmery...

Dosage: 5,5 g/l.

FICHA DE CATA

Color amarillo brillante con un hilo de burbujas finas. En nariz está marcado por el frescor de notas de pera y cítricos, incluyendo naranja dulce y pomelo. Cuando se calienta el vino, se desarrollan deliciosos aromas de tarta bourdaloue (pera/almendras). Un vino estructurado que ofrece profundidad, entre tensión y densidad. Boca con ataque de cítricos y flores de vainilla, que evoluciona hacia aromas de grosella, frambuesa, cereza roja con pulpa amarilla.

MARIDAJE

Será el compañero ideal para los gourmets más exigentes que deseen compartir un momento de emoción.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com