**Gosset**

 **Champagne** **Cuvée Célébris**



Voici Gosset, la plus ancienne maison de vins de champagne fondée en 1584 et établie à Aÿ. Son nom résonne comme une garantie d’excellence pour tous les amateurs de grands champagnes. D'abord pour cette philosophie unique travaillée par le chef de cave Odilon de Varine selon laquelle « Chez Gosset nous élaborons d’abord un vin, les bulles le subliment ».

**Cépages :**

100% Chardonnay

**Commentaires de dégustation :**

Une robe somptueuse à la teinte jaune pâle étincelante avec des reflets émeraude traduisant une forte proportion de chardonnay. La bulle est fine s'organisant en un cordon fin et persistant. La maturité des arômes se traduit par des notes olfactives de frangipane, de tarte Tatin, de miel ou de caramel au beurre salé, rafraîchies par des fragrances de poire, d'ananas ou bien encore d'agrumes à chair jaune tels que le Combava, le Cédrat ou la Limette.

La bouche, franche et droite d'une tension sans faille s'allonge par des notes salines, voire iodées prenant le relais d'une complexité d'arômes dans lesquels on peut reconnaître la poire Passe-Crassane, le pamplemousse jaune ou encore le citron Yuzu. La pureté et les arômes de fraîcheur de ce vin en font un compagnon subtil dès aujourd'hui pour lequel la patience après dégorgement révélera toute sa complexité et sa gourmandise.

**Récompenses :**

Guide Hachette 2020 : 1\*

Guide Parker : 95

Revue des vins de France : 18/20

Bettane & Desseauve : 17/20