



Gosset Celebris Vintage Brut



FICHA TÉCNICA

🏠 GOSSET

📍 A.O.C. CHAMPAGNE

🍷 BLANCO ESPUMOSO

🍇 57% CHARDONNAY Y 43% PINOT NOIR

🌐 CRIANZA DE AL MENOS 10 AÑOS EN BODEGA PARA OBTENER UN VINO COMPLEJO Y ESTRUCTURADO. EL DEGÜELLE SE REALIZA COMO MÍNIMO 6 MESES ANTES DE SU SALIDA AL MERCADO.

NOTA DE CATA

-VISTA: Color amarillo pálido brillante, con burbujas finas y discretas

-AROMA: Notas tostadas y ahumadas en las que domina la avellana. Nariz fresca con notas mentoladas o incluso ligeramente especiadas cuando se atempera.

-SABOR: Muy buena tensión, con volumen y notas de brioche. El final vuelve a entregarnos un hermoso amargor con un toque de pomelo rosa.