



GOSSET Celebris 2012 Vintage Champagne Extra Brut 0,75l

EAN 3353210058758 Kategorija Šampanas



Spalva

Baltasis



Gamintojas

Gosset



Šalis

Prancūzija



Regionas

Šampanė



Skonis

Sausas, 5,5 g/l



Vynuogių rūšis

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



Brandinimas

Brandinta mažiausiai 10 metų su mielėmis, vėliau 9 mėn. butelyje



Tūris

0,75



Stiprumas

12%



Kiekis dėžutėje

3

Gamybos ypatumai

„GOSSET Celebris“ – tai išskirtinai geriausiais metais gaminamas šių šampano namų Prestige Cuvee. Ši linija pradėta gaminta 1990 metais ir tai yra tik devintasis „Celebris“ leidimas. Pagaminti šį Prestige Cuvee reikia ypatingo vynuogių šviežumo bei pačios aukščiausios kokybės. Didžiąją dalį „Celebris 2012“ sudaro Chardonnay vynuogė, suteikianti elegancijos ir minerališkumo, Pinot Noir prideda vaisiškumo ir struktūros. Vynuogės atkeliauja tik iš Grand & Premier Cru kaimelių – Ambonnay, Avenay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cuis, Cramant, Grauves, Le Mesnil-Sur-Oger, Louvois, Trépail, Villers-Marmé. 2012 metų „Celebris“ pasižymi sudėtinga ir unikalia aromatų palete bei išskirtiniu charakteriu. 2012 metai Šampanės regione „Wine Enthusiast“ vertinami – 98 balais. Šampano gamyba limituota, pagaminta tik 25 000 butelių.

Aromatas

Aromatas kompleksiškas bei daugiasluoksnis. Pirmiausiai atsivera gavių kriaušių bei įvairių citrusinių vaisių, saldžiųjų apelsinų bei greipfrutų aromatai, juntama sviestinių pyragų, lazdynų riešutų bei baltųjų gėlių užuominos.

Skonis

Šampano skonis struktūriškas bei išraiškingas. Pirmiausiai atsiskleidžia minerališkos šampano natos kartu su subalansuota rūgštimi, kuri atsiskleidžia sunokusių greipfrutų natomis. Burbuliukai – smulkūs bei tvirti, juntama kreminė puta. Ilgame šampano poskonyje atsiskleidžia vanilės žiedų, džiovintų kriaušių bei sviestinių kepinų natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama patiekti 7-8C platesnėje putojančio vyno taurėje. Šis šampanas derės su įvairiais patiekalais – Dover Sole kepta grilyje, ešerių keptu druskos plutelėje, garuose paruošta žuvimi, austrėmis, jūrų šukutėmis sviesto padaže ar įvairiais brandintais sūriais.