



GOSSET
CHAMPAGNE



Rares et Grands Champagne de la maison **Gosset**

GRAND BLANC DE BLANCS



100% Chardonnay

La bulle fine et présente se dirige vers la surface avec légèreté. La robe est d'une nuance dorée assez pâle. Le nez à la fois minéral et floral révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs, d'abricot, de mirabelles, et, en touches très légères, des notes de citron jaune acidulé, d'agrumes, de pâte de coing, de miel doux et d'anis étoilé/badiane. En bouche, on est séduit par l'expression iodée et saline propre au terroir champenois. Les fleurs blanches se mêlent à des fragrances légèrement toastées. Touché soyeux et palais harmonieux pour ce champagne vif et structuré.

La bouteille (75cl) Fr. **74.70** (x6)

Le Magnum (150cl) Fr. **152.20** (x3)

GRAND BLANC DE NOIRS



100% Pinot Noir (quantité limitée à 6 bouteilles par client !)

Le champagne Gosset Grand Blanc de Noirs est une nouvelle cuvée en série limitée de 3000 bouteilles. Un champagne pur pinot noir, rendant hommage au style de la maison Gosset à Ay. Issu d'une sélection sur les terroirs d'Ambonnay, Ay, Verzy, Chigny les Roses et Tauxières, le champagne Gosset Grand Blanc de Noirs bénéficie d'un vieillissement de 9 ans minimum. Dosé à 5 grammes en champagne Extra Brut. Un champagne d'une grande élégance, racé, traduisant parfaitement la typicité des pinots noirs et jonglant en équilibre sur le registre de la complexité, puissance et fraîcheur.

La bouteille (75cl) Fr. **80.90** (x6)

15 ANS DE CAVE A MINIMA



60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Nouvelle cuvée de la Maison Champagne Gosset la cuvée 15 ans de Cave constituée à partir d'une réserve de plus de 30 ans de sélection rare. Ce champagne réunit à merveille vivacité et maturité. Un trésor disponible en quantité très limitée, véritable vin de patience et de précision.

La bouteille en caisse individuelle Fr. **104.--** (x6)

CELEBRIS EXTRA BRUT VINTAGE 2004



55% Chardonnay, 45% Pinot Noir

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.

La bouteille en coffret individuel Fr. **148.--** (x6)

CELEBRIS EXTRA BRUT ROSE 2007



59% Chardonnay, 41% Pinot Noir

La robe est rose pâle avec des reflets rubis-cerise. Le nez exprime des arômes de framboise, de fraise, de myrtille et de vanille bourbon, mais également des notes plus fraîches de fleurs comme le lilas ou la violette. La bouche fraîche et ample dominée par le fruit rouge de la fraise, la framboise et la groseille, procure une sensation douce et enrobante, se prolongeant sur des notes de pamplemousse et de citron.

La bouteille en coffret individuel Fr. **208.--** (x6)

Profitez de notre offre de janvier 2018

REMISE 20% dès achat de 6 bouteilles ou 3 magnums

Prix net à l'unité, TVA incluse. Offre valable du **08 au 26 janvier 2018**. Livraison franco.

Sauf vente entre-temps & sans engagement.

Votre commande par fax au **022/732.84.60**, e-mail info@berthaudin.ch - P