



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ MILLÉSIME 2005

L'espressione rosata dell'intensità di un territorio eccezionale



Una confidenza

Vino mitico apprezzato dai collezionisti, il Clos des Goisses Juste Rosé è il vino delle grandi occasioni. È unanimemente decantato dai migliori degustatori, i più fini intenditori e i collezionisti di grandi vini.

La parola del Capocantiniere

Un millésimo 2005 fatto di contrasti : gelo e siccità d'inverno, pioggia e caldo durante la maturazione e una vendemmia calda e particolarmente secca. Una magnifica sorpresa per questo vino, che si rivela potente e intenso, di grande generosità.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

64% Pinot Nero e 36% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La tradizionale vinificazione parziale in legno (50%) favorisce una maggiore complessità, senza ossidazione prematura. Non viene effettuata nessuna fermentazione malolattica affinché l'acidità naturale compensi la grande potenza del territorio.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento prolungato a temperatura costante (12°C) nelle cantine della *Maison*. Il dosaggio molto basso (4,5 g/l) lascia ampio campo alla vinosità dei vini provenienti da questo vigneto eccezionale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Una veste di colore rosa pallido e brillante.

AL NASO

Un naso fine, complesso ed elegante, su note di frutti rossi (lampone, fragola) e di latte di mandorla, con intensi aromi di scorza di pompelmo rosa candito.

IN BOCCA

Un attacco elegante, un buon equilibrio tra vinosità e acidità, e una certa generosità. Uno straordinario volume in bocca che esordisce con aromi fruttati per poi prolungarsi in un'impressione di materia ricca, sottolineata da una leggera presenza tannica. Una trama in bocca precisa, golosa, che abbina freschezza e fruttato. Un flavour di incredibile persistenza e complessità.

A TAVOLA

ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, questa *cuvée* è particolarmente destinata alla gastronomia e forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto. Accompagna anche perfettamente il pesce e la carne bianca (vitello, agnello).

CONSERVAZIONE

Già invecchiato per otto anni in cantina e proposto ad un perfetto grado di maturità, Clos des Goisses Juste Rosé conserva ed evolve nobilmente per diverse decine di anni.

www.philipponnat.com