



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CLOS DES GOISSES JUSTE ROSE 2005 シャンパーニュ地方の最も素晴らしい畑を表すロゼのシャンパン



### CRAFTING

#### ブレンド

ピノ・ノワール64%、シャルドネ36%。

#### 醸造

区画ごとに収穫されたブドウは50%が樽発酵され、更なる複雑性を持っています。マロラクティック発酵は行わない為、畑本来の性質を失うことなく、自然な酸を保つこととなります。ドザージュは4.25g/l と低い為、土壌がもたらす力強いミネラルを存分に味わうことができます。

#### 熟成

1 2 度に保たれた地下カーヴにおいて10年間(規定は最低3年間)の熟成を経てデゴルジュマンされます。

### TASTING

#### 色

輝かしいライトピンク。

#### 香り

繊細で複雑な香り、続いてエレガントなフランボワーズやイチゴのような赤いフルーツ、アーモンドミルクの香りを、そして力強い砂糖漬けのグレープフルーツの皮の香りを感じます。

#### 味わい

エレガントな口当たりで、アルコール感と酸味のバランスが良く取れており、芳醇なワインです。ボディに続き、フルーティな香り、そして濃密や軽いタンニンを感じます。フレッシュさと酸味が丁度良く、余韻もとても長く、シャンパンとしては個性ある稀な味わいです。時にはカラフェでのサービスも興味深いです。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

上品なワインとも言えるシャンパンです。鴨等のジビエ、トリュフ、キャビア、上品なワインとも言える、美食に合う上品なシャンパンです。香りや味わい等の複雑性からか、赤身魚、子羊、子牛の肉、との相性は抜群です。

#### 保存方法

適切な環境(冷暗所)で熟成されていれば、数十年の間エレガントに熟成していきます。

### 更なる情報

ワインの専門家が好きなワインで、お祝いの時のシャンパンです。ワイン収集家、鑑定家等に異口同音に評価されています。

### セラーマスターの一言

2005年は対照的でした。冷害が多かった冬の次に、雨と暑さが続きました。収穫の時は乾燥で暑かったです。そのおかげでとても力強いシャンパンを造ることができました。

[購入はこちらへ](#)

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)