



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2005

这款桃红香槟浓情展现了超凡的风土之魅



### 精酿

### 调配

64% 的黑比诺搭配 36% 的霞多丽。

### 酿制工艺

部分采用传统的木桶酿造（50%）能够使口味更为复杂而不会过早氧化。未采用乳酸发酵工艺，因此，可以使葡萄酒的天然酸度与风土的强大特性相平衡。

### 陈化

在“酒庄”位于马勒伊村历史悠久的酒窖 12° C 恒温下继续陈化。较低的补液量（4.25 克/升）全面展现出这个与众不同的葡萄园所带给葡萄酒的品性和矿物性。

### 品鉴

### 眼观

呈浅粉色，熠熠发光。

### 鼻嗅

具有精纯、复杂而优雅的酒香，夏日浆果（树莓、草莓）、杏仁奶味道和糖渍粉葡萄柚果皮浓郁的芳香。

### 口尝

口感优雅，葡萄酒品性、酸度以及某种高贵品质之间达到良好的平衡。一级香气果味馥郁，酒体丰满，含少量单宁使之愈加突出。酒质细腻，口感绵醇丰腴，同时夹杂着新鲜的果香。风味持久、复杂，令人不可思议。

### 进餐

### 美食配美酒

Clos des Goisses 既是一款上等的葡萄酒，也是一款非凡的香槟酒，使之不仅成为美味佳肴的绝配，而且也是重口味菜肴的不二搭配，令人满口生香，回味无穷。此外，这款特酿尤其适合搭配粉红肉、小牛肉和羔羊肉以及鱼类，让您畅爽无比。

### 储藏

Clos des Goisses Juste Rosé 酒窖陈化 8 年，待其完全熟成后投放市场，届时可以储藏几十年，让其在合适的条件下继续充分酿制。

### 内情

极具传奇色彩的 Clos des Goisses Juste Rosé 葡萄酒深受收藏家们的青睐，连业界最杰出的葡萄酒评论家们都一致给予好评。

### 酒窖总管的点评

该葡萄酒年份气候反差很大：冬季结霜、干燥，葡萄生长季节温暖、多雨，而收获季节则炎热、干燥。这赋予了这款口感强劲、香味极其馥郁的葡萄酒令人畅爽的惊艳品质。

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

Clos des Goisses ~ 13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay ~ CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France • T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18