



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSE 2006

这款桃红香槟浓情展现了超凡的风土之魅



精酿

调配

63% 的黑比诺搭配 37% 的霞多丽。

酿制工艺

部分采用传统的木桶酿造（40%）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（4.5 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

呈淡粉色，带有一串浓密的气泡，而且气泡极其细致

鼻嗅

可明显闻到花香和果香味，并带有浓郁的柑橘（小柑橘和血橙）以及山楂花味道。

口尝

奶油味和矿物感达到完美的平衡。初闻到一阵柑橘类水果香后，扑鼻而来的是成熟木瓜等精美异域水果的味道。余味纯净、优雅，香味悠长，带有一丝烧烤味。

进餐

美食配美酒

Clos des Goisses Juste Rosé 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色肉、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 9 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

Clos des Goisses Juste Rosé 2006 年份桃红香槟是 Clos des Goisses 庄园第五款特酿桃红香槟。它已成为深受酒类收藏家和鉴赏家青睐的传奇酒品，每一年份仅出产 2000 至 3000 瓶。

酒窖总管的点评

2006 年的气候具有冬季温和、春夏炎热的特性。降雨量偏低，这与往年的降雨走势有所差异，而且，风力不大，日照量少。葡萄大丰收，而且，葡萄充分成熟，采用这些葡萄酿制的葡萄酒口感柔顺、优雅、果味馥郁。

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