



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ MILLÉSIME 2005

*L'expression rosée de l'intensité d'un terroir d'exception*



### *Une confiance*

Vin mythique apprécié des collectionneurs, le Clos des Goisses Juste Rosé est le vin des grandes occasions. Il est unanimement célébré par les meilleurs dégustateurs, les plus fins gourmets et les collectionneurs de grands vins.

### *Le mot du Chef de Cave*

Un millésime 2005 fait de contrastes : gel et sécheresse en hiver, pluie et chaleur pendant la maturation et une vendange chaude et particulièrement sèche. Une très belle surprise pour ce vin qui se révèle puissant et intense, d'une grande générosité.

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

64% de Pinot Noir et 36% de Chardonnay.

#### VINIFICATION

La vinification partielle (50%) et traditionnelle sous bois favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

#### VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé à température constante (12°C) dans les caves de la Maison. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse s'exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'ŒIL

Une robe d'un rose pâle et brillant.

#### AU NEZ

Un nez fin, complexe et élégant sur des notes de fruits rouges (framboise, fraise) et de lait d'amandes, avec des arômes d'écorce de pamplemousse rose confit puissants.

#### EN BOUCHE

Une attaque élégante, un bon équilibre entre vinosité et acidité, et une certaine générosité. Un magnifique volume en bouche qui révèle des premiers arômes fruités et se prolonge avec une impression de matière riche, relevée par une légère présence tannique. Une trame en bouche précise, gourmande, alliant fraîcheur et fruité. Une flaveur d'une incroyable persistance et complexité.

### À TABLE

#### ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand champagne, cette cuvée est particulièrement destinée à la gastronomie et forme des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Elle se marie aussi parfaitement avec les poissons et les viandes roses (veau, agneau).

#### CONSERVATION

Déjà vieilli huit ans en caves et proposé à parfaite maturité, Clos des Goisses Juste Rosé se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années.

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