



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ MILLÉSIME 2006

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



Une Confiance

Clos des Goisses Juste Rosé 2006 est la cinquième cuvée rosée du Clos des Goisses. Déjà mythique parmi les collectionneurs et les grands amateurs, elle n'est produite qu'à 2 ou 3 000 exemplaires à chaque millésime.

Le mot du Chef de Cave

Une année 2006 caractérisée par un hiver peu rigoureux, un printemps et un été très chauds. La pluviosité légèrement déficitaire marque un renversement de tendance par rapport aux années précédentes, avec peu de vent et un léger ensoleillement. Une vendange abondante avec des raisins arrivés à bonne maturité, qui a donné naissance à des vins souples, élégants et fruités.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

63% de Pinot Noir et 37% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle (40%) 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 rose pâle, une collerette dense et de très fines bulles.

AU NEZ

Un nez expressif floral et fruité, qui s'exprime avec des notes gourmandes d'agrumes (clémentine, orange sanguine) et d'aubépine.

EN BOUCHE

Une sensation à la fois crémeuse et minérale révèle un très bel équilibre. Les premiers arômes d'agrumes se développent en fruits exotiques délicats, comme la papaye mûre. La finale est droite, élégante et d'une grande persistance, avec de légères notes fumées.

À TABLE

ACCORDS

Un très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses Juste Rosé 2006 est particulièrement destiné à la gastronomie, et parfait pour former des alliances inoubliables avec les plats de grand goût. Il se déguste particulièrement sur les poissons et viandes roses (veau, agneau).

CONSERVATION

Déjà vieilli neuf ans en caves et proposé à parfaite maturité, le Clos des Goisses Juste Rosé 2006 se conserve et évolue noblement pendant des dizaines d'années.

www.philipponnat.com