



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ MILLÉSIME 2006

L'espressione rosata dell'intensità di un territorio eccezionale



Una confidenza

Clos des Goisses Juste Rosé 2006 è la quinta cuvée rosé di Clos des Goisses. Già un mito tra i collezionisti e i grandi amatori, è prodotta solamente dai 2 ai 3000 esemplari ad ogni millesimato.

La parola del Capocantiniere

Un'annata 2006 caratterizzata da inverno poco rigido e primavera ed estate caldissime. La leggera carenza di pioggia segna un'inversione di tendenza rispetto alle annate precedenti, con poco vento e scarso soleggiamento. Una vendemmia abbondante con uve giunte a maturità, che ha dato origine a vini morbidi, eleganti e fruttati.

L'ELABORAZIONE

ASSEMBLAGGIO

63% Pinot Nero e 37% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La tradizionale vinificazione parziale in legno (40%) favorisce una maggiore complessità, senza ossidazione prematura. Non viene effettuata nessuna fermentazione malolattica affinché l'acidità naturale compensi la grande potenza del territorio.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento prolungato a temperatura costante (12 °C) nelle cantine della Maison. Il dosaggio molto basso (4,5 g/l) lascia ampio campo alla vinosità dei vini provenienti da questo vigneto eccezionale.

LA DEGUSTAZIONE

ALLA VISTA

Veste di rosa pallido, un profilo denso e ricco di leggere bollicine.

AL NASO

Al naso fruttato e floreale, si esprime con delle deliziose note agrumate (clementine, arance rosse) e di biancospino.

IN BOCCA

Una sensazione cremosa ed allo stesso tempo minerale rivela un bel equilibrio. I primi aromi agrumati si trasformano gradualmente in delicati frutti esotici, come la papaya matura. Alla fine deciso, elegante e con una grande persistenza grazie alle leggere note di affumicato.

A TAVOLA

ACCORDI

Vino autorevole, ancora prima di essere un grande Champagne, questa cuvée è particolarmente destinata alla gastronomia e forma alleanze indimenticabili con piatti di grande gusto. Accompagna anche perfettamente il pesce e la carne bianca (vitello, agnello).

CONSERVAZIONE

Già invecchiato per nuovo anni in cantina e proposto ad un perfetto grado di maturità, Clos des Goisses Juste Rosé 2006 conserva ed evolve nobilmente per diverse decine di anni.

www.philipponnat.com