



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ MILLÉSIME 2007

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



Une confiance

Clos des Goisses Juste Rosé 2007 est la sixième cuvée rosée du Clos des Goisses depuis 1999. 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 viticole placée sous le signe de la précocité, avec un hiver particulièrement doux, suivi d'un printemps chaud. La nature s'est montrée généreuse et nous a offert une vendange de belle qualité, du 29 août au 17 septembre. Ce millésime 2007 offre un excellent potentiel de garde.

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

55% de Pinot Noir et 45% 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

Robe rose pâle, collerette dense, bulles très fines.

AU NEZ

Nez très fruité et gourmand qui s'exprime avec des notes de pêche et de fruits exotiques (papaye, fruits de la passion) et évolue sur des notes fumées.

EN BOUCHE

Une texture crémeuse et minérale. Les premiers arômes de fruits frais (pêche, agrumes) se développent en notes de tabac blond et de chocolat blanc. La finale est fraîche et très élégante.

À TABLE

ACCORDS

Un très grand vin avant d'être un très grand champagne, le Clos des Goisses Juste Rosé 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, il se conserve et évolue noblement jusqu'à plusieurs dizaines d'années.

www.philipponnat.com