



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2008

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



Une confiance

Clos des Goisses Juste Rosé 2008 est la septième cuvée rosé du Clos des Goisses depuis 1999. Déjà mythique parmi les collectionneurs et les grands amateurs, il n'est produit qu'à 2 ou 3 000 exemplaires à chaque millésime (2 154 bouteilles en 2008).

Le mot du Chef de Cave

Le début de l'été 2008 a été marqué par la pluie et le froid. Cette vendange a pourtant produit des vins d'une très belle concentration grâce à un mois de septembre magnifique, à la fois chaud et ensoleillé. Le millésime se caractérise par un équilibre remarquable, aussi élégant que complet aromatiquement, et présentera une exceptionnelle longévité !

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

48% de Pinot Noir et 52% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle (76%) et traditionnelle sous-bois favorise une plus grande complexité, sans oxydation prématurée. La plupart des vins (70%) ne subit pas de fermentation malolactique : leur acidité naturelle compense ainsi 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 juste rosée, collerette dense, bulles très fines.

AU NEZ

Une grande finesse, des notes d'eau-de-vie de sorbes, de céréales maltées. Le bois reste discret.

EN BOUCHE

Une bouche très fraîche. Des arômes de groseille, de papaye, de poudre à fusil et de rose rouge. Une finale aérienne, très longue.

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 s'accorde particulièrement bien à un carré d'agneau en croûte de chapelure verte.

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