1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2008

クロ・デ・ゴワス・ジュスト・ロゼ2008

卓越したテロワールの力強さをロゼで表現

CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール48%, シャルドネ52%。

醸造

熟成前酸化を避け、凝縮した味わいを得る為に、一部(76%)は伝統的な手法により木樽で醸造を行います。また自然な酸はテロワールの力強さを引き出す為、一部(70%)のワインはマロラクティック発酵を行いません。

熟成

適切な温度(12℃)が保たれたメゾンのカーヴで熟成を重ねました。この卓越したブドウ畑に由来するワインの味わいを表現する為、ドザージュは非常に低く(4.5g/L)仕上げています。

TASTING

色

しっかりとしたロゼ色。非常に細かな泡が立ち上ります。

香り

非常に繊細で、赤いベリーのオー・ド・ヴィーや麦芽のニュアンスも感じられます。樽香は非常に控え目です。

味わい

口中は非常にフレッシで、スグリやパパイヤ、火薬、赤いバラのアロマが広がります。余韻は軽やかで非常に長く続きます。

DINING

食事とのマリアージュ

偉大なシャンパーニュである以前に偉大なワインと言えます。クロ・デ・ゴワス・ジュスト・ロゼはまさに美食の為のシャンパーニュです。偉大な料理と合わせると忘れられない程の調和が生まれます。特にカレ・ダニョー(仔羊の背肉)と完璧な相性です。

保存方法

既に9年の間セラーで熟成を重ねています。クロ・デ・ゴワス・ジュスト・ロゼは更に数十年の間、熟成が可能です。

更なる情報

クロ・デ・ゴワス・ジュスト・ロゼ2008は、1999年以来で9番目のキュヴェです。各ヴィンテージで2000~3000本程しか作られない為、既にコレクターや愛好家の間では神話のようなキュヴェとされています。(2008年は2154本のみ)

セラーマスターの一言

2008年の夏の初めは雨が多く寒い毎日でした。しかし収穫時の9月は暑く晴れの日が続く素晴らしい天候に恵まれ、非常に凝縮したワインに仕上がりました。バランスに特に優れ、エレガントで、アロマが凝縮し、例外的な長期熟成の可能性を秘めたヴィンテージです!

www.philipponnat.com

Clos des Goisses ~ 13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay ~ CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France • T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18