



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2007

由产自香槟地区最与众不同的山坡葡萄园的葡萄酿制而成



内情

Clos des Goisses 是单独发酵酿酒和调配葡萄品种的首个葡萄园和首个风土宝地，其极具标志性的陡峭斜坡，使其醒目异常，举世无双。该葡萄园四周建有围墙，占地面积达 5.5 公顷，它不仅是香槟地区最古老的葡萄园，而且也是最陡峭的葡萄园，陡峭角度达到 45°。这可以解释其名称的由来：在当地方言里，Gois 的意思是十分陡峭的山坡。这个富含白垩质土壤的风土宝地，盘踞于马勒伊村最得天独厚的斜坡之上，面朝正南向，地理位置优越。

酒窖总管的点评

2007 年是异乎寻常的年份，因为这一年冬季格外温和，春季气候温暖，因此葡萄早收。八月底，在艳阳高照的夏日开始收获葡萄，葡萄品种多，品质高。该年份葡萄酒以其不可多得陈化潜力而闻名。

精酿

调配

65% 的黑比诺搭配 35% 的霞多丽。

酿制工艺

部分采用木桶酿造（73%）能够使口味更为复杂而不会过早氧化。未采用乳酸发酵工艺，因此，可以使葡萄酒的天然酸度与风土的强大特性相平衡。

陈化

在“酒庄”位于马勒伊村历史悠久的酒窖 12° C 恒温下再陈化大约 10 年。较低的补液量（4.25 克/升）全面展现出这个与众不同的葡萄园所带给葡萄酒的品性和矿物性。

品鉴

眼观

呈深亮金色，气泡精细。

鼻嗅

略带烟熏的酒香以及香草和芳香草本的香味。

口尝

口感馥郁饱满，带有芳香味以及梨子、生姜和薄荷的味道。清新浓郁，具有该年份的典型特征，并带有燧石的香味。余味中葡萄酒的风味和香气十足，并带有冬青生命之水白兰地的味道。

进餐

美食配美酒

Clos des Goisses 既是一款上等的葡萄酒，也是一款非凡的香槟酒。可与野禽、松露、鱼子酱和软奶酪等重口味菜肴完美搭配，令人满口生香，回味无穷。该款葡萄酒未充分陈化时，与贝类和白肉搭配相当不错。饮用之前，为让其香气散发出来，应将其注入到喇叭口玻璃瓶中。

储藏

酒窖陈化 9 年，待其完全熟成后投放市场，届时可以储藏几十年，让其在合适的条件下继续充分酿制。

www.philipponnat.com