



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES JUSTE ROSÉ 2012

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



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

68% de Pinot Noir et 32% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle et traditionnelle sous bois (51%) 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. Pour le millésime 2012, 18% des vins ont été vinifiés en rosé de saignées, avec une macération pré-fermentaire à froid. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

VIEILLISSEMENT

Vieillissement prolongé à température constante (12°C) dans les caves de la Maison.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe d'un rose très pâle, cordon persistant mousse très fine.

AU NEZ

Très fruité et gourmand avec des notes de fraise et de goyave.

EN BOUCHE

Très élégante, les premiers arômes fruités de mandarine se développent en notes de myrtille, de violette et pétales de rose séchés. La finale est longue et garde une belle fraîcheur.

À TABLE

ACCORDS

Très grand vin avant d'être un très grand Champagne, Clos des Goisses Juste Rosé est particulièrement destiné à la gastronomie, et parfait pour former des alliances inoubliables avec les plats de grand goût, tel un pigeon rôti aux parfums de framboise.

CONSERVATION

Déjà vieilli plus de dix ans en caves et proposé à parfaite maturité, Clos des Goisses Juste Rosé se conserve et évolue noblement pendant plusieurs dizaines d'années dans les conditions d'une bonne cave, fraîche et sombre.

Une confiance

Clos des Goisses Juste Rosé 2006 est la cinquième cuvée rosée du Clos des Goisses. 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 Caves

Les gelées d'hiver et de printemps, le froid juste après la floraison et la coulure limitent le volume de la récolte. L'humidité de juillet engendre beaucoup de travail, surtout le désherbage des sols (entièrement mécanique : tracteur équipé d'intercepts, cheval de trait et même sarclette manuelle).

Les vendanges commencent le 13 septembre et finissent le 24 septembre, avec une interruption du 15 au 18 afin de rechercher la maturité idéale. La qualité est au rendez-vous, particulièrement dans les Pinot Noir, où la grande richesse en sucre (de 11,5° à plus de 12°) est associée à une acidité très satisfaisante. La proportion élevée d'acide malique permettra de conserver une belle fraîcheur, sans excès.