



1522

PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

CLOS DE GOISSES JUSTE ROSÉ 2014

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



L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

80% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay.

VINIFICATION

La vinification partielle et traditionnelle sous bois (70%) 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 2014, 30% de vins ont été vinifiés en rosé de saignée, avec une macération pré-fermentaire à froid. Le dosage très bas (4,5 g/l) laisse s'exprimer toute la vinosité des vins issus de ce vignoble exceptionnel.

VIEILLISSEMENT

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

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe d'un rose très pâle avec des reflets cuivrés et un cordon persistant de mousse très fine.

AU NEZ

Le premier nez est très élégant avec des notes de mandarine et de jus de grenade. Le deuxième, à l'aération, offre des notes plus épicées de poivre blanc.

EN BOUCHE

Fraîche et soyeuse, les arômes fruités de mandarine se mélangent à des notes de pêche de vigne et à une légère touche épicée. La finale présente une agréable tension minérale apportée par le rosé de saignée.

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 neuf 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 2014 est la dixième cuvée rosée du Clos des Goisses depuis 1999. Déjà mythique parmi les collectionneurs et les grands amateurs, il n'est produit qu'à 2 000 ou 3 000 exemplaires à chaque millésime.

Le mot du Chef de Caves

2014, un millésime à la météo chaotique et plein de surprises.

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le printemps superbe, sec, chaud et ensoleillé a permis un débourrement très précoce de la vigne. L'été a été particulièrement pluvieux, et les températures automnales sont arrivées dès la fin du mois d'août. En dépit de la météo pluvieuse, l'état sanitaire des raisins est resté satisfaisant : pourriture grise peu présente, oïdium et mildiou absents des grappes.

La vendange commence le 13 septembre et se termine le 25 septembre. Par une cueillette rapide et un tri rigoureux à la vendange, nos entrées ont été d'une très bonne qualité, et le rendement a été satisfaisant grâce au bon poids des grappes.

2 820 bouteilles et 258 magnums en 2014

www.philipponnat.com