Maison Philipponnat

Clos des Goisses 2000

Vin :

: Champagne Champagne brut 2000

Cépages : 70% pinot noir et 30% chardonnay

Présentation : Fondée en 1910 par Auguste et Pierre Philipponnat, la maison fait partie aujourd'hui du groupe Boizel-Chanoine, tout en restant indépendante quant à ses choix de production. Avec un vignoble de 17 hectares répartis sur les terres de Grands Crus et Premiers Crus de Mareuil, Avenay, Mutigny et Aÿ, la maison peut se vanter de posséder des sols uniques tel « le Clos des Goisses » (5,5 hectares).

Cuvée: Issu d'un Vignoble unique, propriété exclusive de Philipponnat, le Clos des Goisses est un vignoble exceptionnel, extrêmement pentu, exposé plein sud, à Mareuil-sur-Ay.

Vinification : L'usage partiel de bois permet plus de complexité sans oxydation prématurée. La fermentation malo-lactique est systématiquement évitée pour que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir.

Vieillissement prolongé sous bouchon de liège, à la température constante de nos caves (12°C).

Dosage très bas (4 à 5g/l) laissant s'exprimer toute la vinosité de ce vignoble exceptionnel.

Terroir : Exposition plein sud avec une pente de 25% à 40% situé au coeur de la Champagne à Mareuil-sur-Ay. Sol peu profond, assis sur de la craie pure. L'âge moyen du vignoble est maintenu au dessus de 25 ans.

Dégustation : or soutenu, mousse délicate et fine. Arômes puissants et complexes de fruits confits avec une touche de café et cacao. D'une amplitude et d'une longueur extraordinaires, la bouche est toujours caractéristique du terroir, finissant souvent sur des touches de fruits à l'eau de vie.

Apogée : Déjà vieilli entre 8 et 9 ans dans nos caves et commercialisé à parfaite maturité, il se conservera et évoluera noblement (dans une cave appropriée) jusqu'à plusieurs dizaines d'années.

Accompagnement idéal : Ce fabuleux vin des grandes occasions est aussi un magnifique champagne de table, à l'aise avec les gibiers, les champignons, et même les fromages.

Prix : 129.00 € la bouteille

Coordonnées producteur: www.philipponnat.com