

PHILIPPONAT CLOS DE GOISSES



Produtor: Philipponnat

Safra	2007
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Valée-de-La Marne
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir Chardonnay
Temp. de Serviço	8° – 10°
Álcool	13%

Opinião dos Especialistas

"O Clos des Goisses Brut 2007 combina 65% Pinot Noir com 35% Chardonnay e abre com um brilhante, altamente refinado e complexo bouquet de frutas vermelhas, gengibre fresco e avelãs torradas. No paladar, este é um puro, muito refinado e muito mineral Clos des Goisses que revela um longo, complexo. Simplesmente maravilhosa."

95 Pontos – Robert Parker

Produtor

A história do produtor remonta de 1522 quando Avril de Philipponnat se estabeleceu entre Ay e Dizy. O ancestral de Avril Philipponnat era um soldado do rei Francisco I, da França. Tendo provado sua bravura na batalha de Marignano, o rei recompensou-o, concedendo-lhe terras em Ay. O brasão de armas em vermelho e dourado, xadrez, que ainda é o emblema da casa, foi gravado 28 de julho de 1697. Atualmente a propriedade possui 17 hectares de vinhas situada no coração de Champagne em Ay, Mareuil-Sur-Ay e Avenay, classificadas como Premier e Grand Cru. Em 1910, surge a Maison Philipponnat, com a aquisição de adegas históricas escavadas no século 18 em Mareuil-Sur-Ay. Atualmente o maior desafio de Philipponnat é preservar o precioso e frágil terroir herdado há séculos, utilizando métodos naturais para tratar e arar o solo, usando enxadas e cavalos.

Descrição

Clos de Goisses é o Champagne mais potente da casa. É produzido com 65% de uvas Pinot Noir e 35% de uvas Chardonnay, cultivadas nos 5,5 hectares no melhor e mais antigo vinhedo de Mareuil-sur-Ay, em uma colina 45°, com um solo de calcário puro. Gois ou Goisses no antigo dialeto local de Champagne significa colina muito íngreme. A vinificação parcial é feita em barris de madeira (73%), levando, assim, a uma maior complexidade, semoxidação prematura. Não há fermentação malolática, o que permite uma acidez natural do vinho para compensar o caráter poderoso do seu terroir.

Envelhecido por cerca de 10 anos a uma temperatura constante de 12 ° C na casa da adegas históricas em Mareuil-sur-Ay.