

## CHAMPAGNE PHILIPPONAT CLOS DE GOISSES

Il Brut "Clos des Goisses" di Philipponnat è uno Champagne affascinante e straordinario, dai poteri magici, che viene prodotto solo nelle migliori annate. E' quindi il più grande della regione dello Champagne, se non anche il vigneto più antico, e presenta il pendio più ripido con i suoi 45°. Il Clos occupa la parte migliore e di pregio della collina classificata Premier Cru di Mareuil-sur-Ay, con una piena esposizione a Sud e un terreno di puro gesso. Assolutamente unico: letteralmente il nome francese vuol dire "estremamente difficile da lavorare", la temperatura supera di 1,5°C la media della regione, quasi come in Borgogna; infine, il terreno ha uno strato più spesso prima della componente gessosa e l'humus creatosi dona alle piante, con la complicità degli altri fattori, potenza, struttura e intensità.

Lo Champagne Brut "Clos des Goisses" è un millesimo ottenuto da uve Pinot Noir e Chardonnay vinificate per il 73%, per parcelle, in barrique. La malolattica è volutamente evitata in modo tale da sorreggere l'esuberanza che dona il terreno con l'acidità naturale del vino. Dopo il tiraggio, il vino sosta sui lieviti per 8 anni e viene poi dosato con 4,5 g/l.

Lo Champagne Brut "Clos des Goisses" è di un elegantissimo giallo dorato, con una spuma fine e dal perlage delicato e persistente. Al naso è teso, affascinante e di classe; dalle note di miele, zenzero, pere, sentori fumé ed erbe aromatiche, accompagnate dall'aroma tipico delle brioche. Sa coinvolgere. Al palato è un conquistatore: ampio, brioso, rotondo, fresco e dai sentori minerali sul finale. Assolutamente magnifico nel tempo!

