

PHILIPPONNAT
Clos des Goisses
Extra Brut AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Philipponnat
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4,25 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	800`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 98, Parker 98, Richard Juhlin 94

Komponiert aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay von Trauben aus dieser bereits legendären Einzellage an einem Hang, direkt am Ufer über der Marne gelegen. Dieser 5.83ha grosse Clos ist einer der ältesten und steilsten der Champagne. 47% des Grundweins wird in Eichenfässern ausgebaut, der Rest im Stahltank, auf eine malolaktische Gärung wird verzichtet, um die charakteristische Frisch zu bewahren. So zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, Weichseln, saftig reifen Äpfeln und einem Hauch von Orangeat & Zitronat, unterlegt mit Noten von getoasteter Brioche, Blütenhonig und gerösteten Nüssen. Am Gaumen weinig, reichhaltig und mundfüllend, dabei gleichermassen Tiefe anzeigend, mit rassiger, gut stützender Säure Struktur und mineralisch-salzigem Touch im langen Finale.