

Philipponnat Clos des Goisses AOC

Charles Philipponnat

Herkunft

Champagne

Rebstock

Pinot Noir / Chardonnay

Farbe

Tiefe goldgelbe Farbe mit äusserst feiner Perlage

Duft

Breitgefächertes Bouquet mit Röstaromen, die an Zartbitterschokolade, Kaffee und Kakao erinnern, dazu Orange, Bergamotte und blumige Akzente.

Geschmack

Kräftige, mundfüllende, cremige Mousse. Wuchtig am Gaumen, sehr wenig mit würziger Aromatik und langem Abgang. Charles Philipponnat empfiehlt, diesen Champagner vor dem Servieren zu karaffieren, um seine Weinigkeit und Komplexität hervorzuheben.

Gradation

12% vol.

Vinifikation

Die Trauben stammen aus dem einzigartigen Clos des Goisses. Diese aussergewöhnliche Cuvée wird nur in den allerbesten Jahren produziert. Nach Sorten getrennt werden die Trauben sanft gepresst und der Most vergoren. Der Grossteil des Jungweins wird in Holzfässern ausgebaut. Nach der erfolgten Assemblage wird abgefüllt und der Liqueur de tirage (Zucker und Hefe) hinzugefügt, um die zweite Gärung in Gang zu setzen (Flaschengärung). Die anschliessende Reifung auf der Hefe in den Kreidekellern der Domaine kann bis zu 11 Jahre dauern. Nach der Remuage (Rütteln) und dem Degorgieren (Entfernen des Hefedepots) erhält der fertige Champagner eine tiefe Dosage von 4 g/l.



weinonline.ch