



Philipponnat Clos des Goisses

AOC Champagne, 2005

3000 ml

N° Art. 60043905

Robe jaune or-pale de belle intensité, La cheminée est régulière et la bulle dense, fine et rapide. Dégagement gazeux concentré et le cordon est persistant. Au nez, expression très plaisante de brioche, pâte d'amande, poire williams. En bouche le toucher de l'effervescence est soyeux, crémeux avec une belle fraîcheur sous-jacente. Finale grillée, noisette.

Origine:	France / Champagne
Parcelle:	Clos des Goisses
Cépage:	Pinot noir, Chardonnay
Maturité:	5 à 15 ans
Température:	10 à 12 °C
Vinification:	Méthode traditionnelle
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Volume:	12.0 %
Vinum:	18