fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Invitation
Premier Cru

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apéritif Huitres Fruits de mer Crustacés Risotto Pâtes Poisson

Analyse visuelle

La Cuvée Invitation se présente dans une robe d'un or clair, animée de bulles fines et rapides, surmontée d'un mince cordon de mousse.
L'ensemble visuel exprime une impression juvénile, vive et pétulante.

Analyse olfactive

Le premier nez révèle une maturité subtile. Fruits jaunes et blancs se mêlent aux agrumes, accompagnés de notes de baguette fraîche et d'une élégante pointe de réduction, dans une expression très classique.
À l'aération, le bouquet s'élargit vers des accents plus tertiaires, où l'apport des vins de réserve se révèle : noisette, pain grillé et une nuance délicatement fumée confèrent une belle complexité.
L'univers aromatique évolue ainsi, passant de la fraîcheur printanière à la chaleur estivale.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est souple et gourmande, relayée aussitôt par une énergie vibrante. Vivacité et effervescence rythment la dégustation, tandis que le fruit généreux apporte une sensation pulpeuse.
La fluidité de l'ensemble, la finesse de l'effervescence et la douceur maîtrisée du dosage créent une texture soyeuse, rehaussée d'une pointe de fermeté.

La finale

La finale s'exprime avec vivacité et netteté, marquée par une touche crayeuse et légèrement astringente. Elle s'évanouit avec délicatesse, dans un caractère évanescent.

Verdict

Un Champagne d'apéritif idéal, léger et pétulant, à la fois soyeux et doté d'une complexité aromatique qui s'affirme à l'aération.
Un compagnon convivial, à partager en famille ou entre amis.

Service et accords mets-champagne

À servir dans des flûtes élancées, à une température de 10 °C, afin de préserver son équilibre.
Il s'apprécie avec de simples biscuits salés ou quelques amandes, et s'oriente à table vers la mer : huîtres fines de claire, rougets grillés, ceviche raffiné, carpaccio de poissons ou encore toasts de crabe.

Dosage : 6,5 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Rilly-La-Montagne
- Vendange : 75% 2023-25% Réserve