



## Champagne Philbert Solo Premier Cru

Extra Brut  
Meunier 100%  
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Aperitivo Crostacei Carpaccio di pesce Prosciutti Verdure Parmigiano

### Analisi visiva

La Cuvée Solo si rivela in un oro chiaro e luminoso, attraversato da un'effervescenza fine e vivace che alimenta in superficie un delicato cordone di spuma.

L'insieme visivo ispira freschezza e serenità.

### Analisi olfattiva

Il naso, ampio e generoso, sprigiona aromi di frutta secca, miele, castagne e pane con l'uvetta, su un fondo di prugne mature.

Con l'ossigenazione emergono sfumature di noci di macadamia e funghi, prima che l'espressione evolva verso un registro più minerale, segnato da accenti di cenere e pietra focaia.

Un bouquet raffinato che svela progressivamente una personalità singolare e affascinante.

### Analisi gustativa

L'attacco, vivace e morbido, lascia spazio a un palato carnoso e avvolgente.

Progressivamente, la freschezza della Cuvée si rivela in tutta la sua intensità, mostrando un volto inatteso del Meunier. Lo Champagne si arricchisce di tensione e mineralità, passando dalla naturale rotondità del vitigno a una verticalità più incisiva.

Anche la texture segue questa evoluzione, dal cotone alla leggerezza impalpabile del lino.

### Il finale

Il finale, di bella lunghezza (circa 6 secondi di persistenza), si mostra salivante, finemente salino e delicatamente calcareo. Una chiusura che sigla con discrezione il terroir da cui proviene.

### Verdetto

La Cuvée Solo offre una splendida interpretazione del Meunier che, sotto un'apparenza classica, rivela un'identità sorprendente: fresca, tesa e minerale.

Un'interpretazione originale che si discosta dagli standard del vitigno per affermare uno stile autentico e inconfondibile.

### Servizio e abbinamenti

Da servire in un calice a tulipano, a 10 °C.

All'aperitivo accompagna con finezza ravanelli croccanti, sottili cialde di Parmigiano o un formaggio affinato sotto cenere.

A tavola esprime al meglio la sua versatilità accanto alla delicatezza di un Prosciutto di Parma o di San Daniele, a un carpaccio di pesce bianco agli agrumi, a scampi scottati alle erbe mediterranee o a una tartare di tonno profumata al limone.

Per un tocco internazionale, si abbina con eleganza anche a sushi, maki o delicati dim sum alle verdure.

Dosaggio: 4 g/l  
- 1a fermentazione: Inox 100%  
- Malolattica: No  
- Cru: Rilly-La-Montagne - Villers-Allerand - Ludes  
Premier Cru  
- Vendemmia: 80% 2016 - 20% Réserve