fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert
Jazz
Pinot Noir
Premier Cru

Brut Nature
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apericena Risotto Pasta Prosciutti Pesce Carne

Analisi visiva
Il colore dorato, attraversato da sottili riflessi rosati, evoca la nobiltà dei grandi Champagne.
L'effervescenza, fine e aggraziata, rimane discreta: le bollicine si innalzano lentamente fino a formare in superficie un elegante cordone di spuma.

Analisi olfattiva
Il primo naso, intenso, si apre su aromi di frutta matura – susine Regina Claudia, prugne, mele cotogna – sostenuti da un sottofondo di spezie ed erbe aromatiche.
Con il tempo, l'espressione acquista profondità e complessità, rivelando note di cacao, anacardi, zafferano e salvia. Con l'aumento della temperatura emergono sfumature di sottobosco, funghi e croccante di mandorla, che richiamano l'autunno.
Un naso complesso, in continua evoluzione nel calice, fino a svelare un accento leggermente affumicato. Seducente e vinoso, esprime una personalità elegante e nobile.

Analisi gustativa
L'attacco è vivace e brioso; l'effervescenza si attenua lasciando spazio al corpo del vino, che rivela tutta la sua vinosità, sostenuta da una trama acida fresca e precisa.
Le bollicine restano in secondo piano, mettendo in risalto un equilibrio cesellato, dinamico e ampio, con una texture sottile ed elegante che ricorda la leggerezza del taffetà.

Il finale
Lungo, con una persistenza aromatica di 8–10 secondi, il finale afferma un'identità netta e distintiva, svelando sfumature complesse che richiamano il cacao e la scorza di pompelmo.

Verdetto
La Cuvée Jazz, autentica e senza compromessi, rivela un Pinot Noir diritto, ampio e strutturato, di grande precisione, che si slancia verso un finale dal carattere deciso.
Uno Champagne raffinato, creato per esaltare i piatti d'eccezione.

Servizio e abbinamenti
Per coglierne appieno la ricchezza, servite questa Cuvée in un calice da vino, a una temperatura compresa tra i 10 e i 12 °C.
A tavola, si abbina a piatti di grande raffinatezza: carpaccio di tonno rosso o di vitello, tartare di Fassona piemontese, risotto allo zafferano, tagliolini al tartufo bianco, pesce al forno o alla griglia (branzino, orata), prosciutti d'eccellenza come Parma o San Daniele, arista di maiale alle erbe, piccione o faraona arrosto...

Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: No
- Monocru: Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Vendemmia: 90% 2019 - 10% Réserve