fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Mont Thibé Premier Cru Parcellaire

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

Aperitivo Frutti di mare Risotto Pasta Pesce Verdure

Analisi visiva

Il colore è chiaro e luminoso, attraversato da delicati riflessi verdi che richiamano la primavera. Catenelle di bollicine di straordinaria finezza donano vivacità e rilievo.
L'insieme trasmette un'impressione di freschezza, delicatezza e giovinezza.

Analisi olfattiva

Al primo naso si percepisce una giovinezza brillante, espressa da aromi puri e freschi. Lime, felce e vetiver compongono un bouquet primaverile e delicato, arricchito da una nobile sfumatura vegetale.
Con l'ossigenazione, il profilo evolve verso note iodate che evocano la brezza marina e le alghe. Anche dopo dieci minuti nel calice, il vino conserva un equilibrio impeccabile a conferma di un notevole potenziale di invecchiamento.

Analisi gustativa

L'attacco è carezzevole ed elegante, sostenuto da un'effervescenza precisa e regolare. La Cuvée si esprime in un registro aereo e raffinato. Il corpo, leggero e armonioso, e la texture setosa e fluida esaltano la sensazione di equilibrio.
Il dosaggio, perfettamente integrato, lascia emergere la tensione viva del vino, arricchita da sottili accenti mentolati che ne amplificano l'armonia.

Il finale

Il finale si delinea come un ricamo, leggero e raffinato. Con circa otto secondi di persistenza aromatica, rivela una delicata vena salina e si chiude con una freschezza limpida e rigenerante.

Verdetto

Perfetta dall'aperitivo ai piatti di mare, questa Cuvée conquista per la sua freschezza, la sua eleganza e la sua naturale versatilità.

Un'espressione rara e raffinata, dove la finezza delle bollicine e una delicata sfumatura vegetale si fondono in un equilibrio armonioso, distintivo e irresistibile.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne va servito in una flûte slanciata a 8 °C, così da conservarne la freschezza e l'armonia.
Perfetto già all'aperitivo, accompagna con grazia momenti di leggerezza e convivialità, preparando il palato a nuove emozioni.
A tavola predilige piatti delicati e raffinati: la morbidezza di una burrata vellutata con pomodorini ed erbe aromatiche, le note marine delle linguine alle vongole veraci, la cremosità di un risotto agli asparagi, la fragranza dei fiori di zucca ripieni di ricotta ed erbe fini, la freschezza di un carpaccio di branzino marinato al limone, la delicatezza di un'insalata di mare tiepida o l'eleganza mediterranea di una caponata di ortaggi.

Dosaggio: 5g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: No
- Monocru: Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Parcellare: Mont Thibé
- Vendemmia: 85% 2022 - 15% Réserve