



## Philbert Invitation Premier Cru

Brut

Chardonnay 30% Pinot Noir 35% Meunier 35%

Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Aperitivo Ostriche Frutti di mare Crostacei Risotto Pasta Pesce

### Analisi visiva

La Cuvée Invitation si offre in un luminoso oro chiaro, attraversato da bollicine sottili e vivaci che salgono rapide, coronate da un esile cordone di spuma.

L'insieme trasmette un'impressione di giovinezza, freschezza e briosa vitalità.

### Analisi olfattiva

Al primo naso si percepisce una maturità delicata. Frutti gialli e bianchi si intrecciano agli agrumi, accompagnati da note di pane fragrante e da una fine sfumatura di riduzione, in un'espressione di elegante classicità.

Con l'aerazione, il bouquet si apre e si arricchisce: i vini di riserva rivelano la loro impronta con accenti di nocciola, pane tostato e un velo leggermente fumé, che donano profondità e complessità.

L'universo aromatico evolve così dalla freschezza primaverile alla pienezza estiva.

### Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido e avvolgente, subito sostenuto da un'energia vibrante. L'effervescenza ritma la degustazione con vivacità, mentre il frutto generoso porta una sensazione polposa e succosa.

La fluidità dell'insieme, la finezza delle bollicine e il dosaggio perfettamente calibrato creano una texture setosa, illuminata da una lieve fermezza che ne esalta la struttura.

### Il finale

Il finale si distingue per vivacità e precisione, accarezzato da un tocco gessoso e appena astringente. Si dissolve con grazia, lasciando un'eco sottile ed evanescente.

### Verdetto

Uno Champagne da aperitivo ideale: leggero e brioso, setoso al palato e capace di svelare, con l'aerazione, una complessità aromatica raffinata.

Un compagno conviviale e luminoso, da condividere in famiglia o tra amici.

### Servizio e abbinamenti

Da degustare in flûte slanciate, a 10 °C, per preservarne l'equilibrio e la freschezza.

Perfetto all'aperitivo con biscotti salati o mandorle tostate, trova la sua massima espressione accanto alle specialità di mare: ostriche, carpaccio di scampi, tagliolini al granchio profumati al limone, alici marinate agli agrumi, insalata di polpo e patate, risotto al limone e rosmarino, spaghetti alla bottarga con scorza di agrumi o delicati filetti di orata al vapore alle erbe mediterranee.

Dosaggio: 6,5 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: No

- Monocru: Rilly-La-Montagne

- Vendemmia: 80% 2023-20% Réserve