fier ce fît
CHAMPAGNE

Philbert
Rosé
Premier Cru

Brut
Chardonnay 80% Pinot Noir 10% Meunier 10%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Crustacés Ravioli Charcuterie Poisson Viande Fromages à pâte molle

Analyse visuelle
La robe de ce Champagne Rosé s'approche du rubis, éclatante et profonde. L'effervescence, abondante et vive, alimente un cordon de mousse d'un blanc immaculé.
La présentation générale se distingue par son dynamisme et son caractère immédiatement appétissant.

Analyse olfactive
Le premier nez, expressif et vineux, révèle des arômes de cerise et de quetsche, relevés par des touches de plantes aromatiques (laurier, sauge) sur un fond subtilement animal.
À l'aération, le bouquet s'épanouit avec élégance, laissant apparaître des notes florales de violette et de coquelicot. Plus tard, des nuances minérales évoquant les carapaces de crustacés viennent enrichir la palette.
C'est un nez d'une grande complexité, oscillant entre fraîcheur et vinosité.

Analyse gustative
L'attaque en bouche, vive et précise, s'ouvre sur une structure harmonieuse qui marie vinosité, fraîcheur et effervescence. La belle acidité, ferme et salivante, se conjugue avec l'effervescence pour soutenir le vin jusqu'à la finale.
Le dosage, parfaitement ajusté, apporte juste ce qu'il faut de douceur pour créer une texture à la fois caressante et nerveuse, semblable au taffetas.

La finale
La finale, longue (près de 8 secondes de persistance), acidulée et subtilement calcaire, s'achève sur une élégante rémanence de cerise et de réglisse légèrement salée.

Verdict
Ce Champagne Rosé affirme une cuvée de caractère : riche, aromatique et solidement structurée.
Un véritable vin de gastronomie, capable de s'exprimer avec éclat tout au long d'un repas.

Service et accords mets-champagne
À servir à 10 °C, dans une flûte galbée ou un verre à vin.
Il accompagnera idéalement des gambas grillées aux épices, des sushis, un jambon de Parme ou de San Daniele, un pâté de poisson, un gratin de chair de crabe, un onglet de veau déglacé à la crème, des cailles farcies, un canard laqué ou encore des fromages de vache crémeux.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Non
- Monocru : Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Vendange : 100% 2020