fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Solo
Meunier
Premier Cru

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

Aperitivo Sushi Carpaccio di pesce Prosciutti Verdure Parmigiano Formaggio di capra

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

Millésime 2016*NR
La Cuvée Solo è un Meunier fresco, teso e minerale, capace di accompagnare con naturalezza tanto la finezza dei prosciutti quanto la purezza della cucina di mare.

Sotto un'apparenza classica, rivela un'identità sorprendente, offrendo 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 o a una tartare di tonno profumata al limone.
Per un tocco internazionale, si abbina anche a sushi, maki o delicati dim sum alle verdure.
Un registro elegante e preciso, dove ogni abbinamento esalta la tensione e la nitidezza della Cuvée, in un equilibrio sottile tra materia e freschezza.

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