fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Rosé
Premier Cru

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

Crostacei Ravioli Prosciutti Pesce Carne Formaggi a pasta molle

Analisi visiva

Il colore di questo Champagne Rosé si avvicina al rubino, luminoso e profondo. L'effervescenza, abbondante e vivace, alimenta un cordone di spuma bianca e immacolata.
L'insieme si distingue per il suo dinamismo e per il carattere immediatamente invitante.

Analisi olfattiva

Al primo impatto, espressivo e vinoso, il naso rivela aromi di ciliegia e prugna quetsche, esaltati da tocchi di erbe aromatiche (alloro, salvia) su un fondo sottilmente animale.
Con l'ossigenazione, il bouquet si dispiega con eleganza, lasciando emergere note floreali di violetta e papavero. In seguito, sfumature minerali che evocano i carapaci dei crostacei e arricchiscono ulteriormente la tavolozza aromatica.
Un naso complesso e affascinante, che coniuga in modo armonioso freschezza e vinosità.

Analisi gustativa

L'attacco al palato, vivace e preciso, introduce una struttura armoniosa che intreccia vinosità, freschezza ed effervescenza. La bella acidità, netta e salivante, si fonde con l'effervescenza sostenendo il vino fino al finale.
Il dosaggio, perfettamente calibrato, apporta la giusta dolcezza per creare una texture insieme carezzevole e vibrante, simile al taffetà.

Il finale

Il finale, lungo (circa 8 secondi di persistenza), agrumato e sottilmente calcareo, si chiude con raffinate note di ciliegia e una sfumatura di liquirizia leggermente salata.

Verdetto

Questo Champagne Rosé si distingue come una Cuvée di carattere: ricca, aromatica e solidamente strutturata.
Un vero vino gastronomico, capace di esprimersi con splendore lungo l'intero pasto.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Rosé a 10 °C, in una flûte tulipano o in un bicchiere da vino.
Si abbina con raffinatezza a scampi grigliati con olio d'oliva e rosmarino, Prosciutto di Parma o di San Daniele, una terrina di pesce mediterranea, pasta fresca ai frutti di mare, ravioli ripieni di polpa di granchio ed erbe fini, involtini di vitello alla salvia, quaglie arrosto al vino bianco, anatra agli agrumi o formaggi cremosi come robiola e taleggio.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: No
- Monocru: Rilly-La-Montagne Premier Cru
- Vendemmia: 100% 2020