fier ce fît
CHAMPAGNE



Philbert

Grand Répertoire Millésime 2018 Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 36% Pinot Noir 24% Meunier 40%
Montagne de Reims - Rilly-La-Montagne Premier Cru

Apericena Risotto Pasta Prosciutti Carne bianca Verdure Funghi Parmigiano

Analisi visiva

Nel calice, la Cuvée Grand Répertoire 2018 si presenta con un colore dorato luminoso, dalle sfumature calde che lasciano intravedere l'evoluzione del millesimo.
L'effervescenza, generosa e vivace, si sviluppa in un susseguirsi di bollicine abbondanti che alimentano in superficie un cordone di spuma denso e persistente.
Una presentazione dinamica e invitante, nella quale la vitalità delle bollicine incontra i primi segni di una maturità in piena evoluzione.

Analisi olfattiva

Il bouquet si apre con generosità, rivelando un'espressione aromatica ampia e immediatamente seducente. Le note di frutta a polpa bianca, in particolare la pera, si intrecciano a sentori di nocciola e castagna, accompagnati dalle sfumature calde e speziate del pan di zenzero.
Con l'ossigenazione, il profilo aromatico acquista maggiore profondità, lasciando emergere delicati richiami al sottobosco e ai funghi, in particolare ai finferli, che conferiscono al bouquet un carattere piacevolmente autunnale.
Progressivamente, le diverse componenti aromatiche trovano una loro naturale continuità, mantenendo un'espressione stabile e ben definita. Un insieme maturo ma ancora vitale, nel quale la ricchezza del frutto, le note di frutta secca e le suggestioni del sottobosco compongono un bouquet armonioso e ricco di personalità.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio e generoso, con un'effervescenza che si fonde immediatamente nella struttura del vino, lasciando emergere una piacevole sensazione di vinosità. La materia si esprime con pienezza e profondità, mentre una vivace freschezza, sostenuta dall'acidità malica, dona slancio al sorso e ne preserva l'equilibrio.
Con il procedere della degustazione, la percezione delle bollicine si attenua progressivamente, lasciando spazio a una consistenza più carnosa, avvolgente e delicatamente calda. Il vino acquista così una dimensione tattile particolarmente raffinata, nella quale la ricchezza della materia si accompagna a una morbidezza naturale.
La texture, vellutata e sontuosa, richiama la carezza del cachemire, evocando una sensazione di calore e morbidezza che avvolge il palato senza appesantirlo.
Un'espressione gustativa di grande fascino, nella quale la generosità del millesimo incontra una freschezza ancora ben presente, creando un equilibrio elegante e dinamico.

Il finale

Il finale si distingue per la notevole persistenza e per una freschezza vivace, che stimola piacevolmente la salivazione e prolunga la degustazione. Una delicata sfumatura salina accompagna la chiusura, conferendole profondità e carattere.
Più che su una mineralità marcata, il finale si sviluppa su sensazioni fresche, sapide e avvolgenti, lasciando un'impressione di naturale vitalità e invitando a un nuovo sorso.

Verdetto

Grand Répertoire 2018 esprime con eleganza la generosità di un grande millésime. La ricchezza aromatica e la texture morbida come il cachemire ne definiscono il carattere, mentre la vivace freschezza mantiene il sorso dinamico e piacevolmente equilibrato.

Uno Champagne dalla spiccata vocazione gastronomica, particolarmente indicato per accompagnare piatti dalla consistenza morbida e dai sapori avvolgenti, dalle carni bianche ai risotti, fino alle preparazioni vegetali più aromatiche.

Servizio e abbinamenti

Da servire tra 10 e 12 °C, preferibilmente in una flûte dalla forma generosa o in un ampio calice da vino, per valorizzarne la ricchezza aromatica, la vinosità e la morbidezza della texture.
All'aperitivo, si accompagna elegantemente a scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato, Comté o prosciutto cotto artigianale di

alta qualità.
A tavola, la sua struttura generosa e la freschezza ben definita lo rendono un compagno ideale di preparazioni raffinate e saporite, in particolare quelle che richiamano i profumi e i sapori autunnali. Si abbina splendidamente a una suprema di faraona con salsa leggera ai funghi, a un filetto di vitello alle erbe aromatiche o a un cappone arrosto con castagne, le cui note morbide e avvolgenti si sposano con la ricchezza del vino.
Tra le proposte vegetariane, un risotto alla zucca e rosmarino, un risotto ai finferli o un dahl di lenticchie rosse delicatamente speziato valorizzano le sfumature autunnali del bouquet e la morbidezza avvolgente di questo Champagne.

Dosaggio: 1,6 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Rilly-La-Montagne
- Vendemmia: 100% 2018