fier ce fît
CHAMPAGNE

Champagne 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, spaghettini alla bottarga con scorza di agrumi o delicati filetti di orata al vapore alle erbe mediterranee.

Dosaggio: 6 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Rilly-La-Montagne
- Vendemmia: 80% 2022-20% Réserve