



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

La Cuvée Grand Répertoire 2018 si offre in un color oro luminoso, animato da un'effervescenza generosa che alimenta in superficie un cordone di spuma abbondante.

La presentazione rivela energia e dinamismo, lasciando già intravedere la maturità raggiunta dal vino.

Analisi olfattiva

Il naso, ampio ed espressivo, sprigiona inizialmente aromi di pera, frutta secca – nocciola e castagna – e pan di spezie.

Con l'ossigenazione emergono sfumature autunnali più marcate, come quelle dei finferli, che evolvono verso un'espressione piena di equilibrio e freschezza.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è ampio, con un'effervescenza finemente integrata nella trama del vino.

La vinosità emerge con carattere, sostenuta da una freschezza malica precisa e armoniosamente accompagnata dal dosaggio.

Nel cuore della degustazione l'effervescenza si attenua, lasciando spazio a una texture più piena e avvolgente. La morbidezza che ne deriva evoca la carezza preziosa e confortevole del cachemire.

Il finale

Il finale, di quasi dieci secondi di persistenza, è sorretto da un'acidità salivante e da una sottile sfumatura salina. Più che per una marcata mineralità, si distingue per il suo carattere vibrante e organico.

Verdetto

Grand Répertoire 2018 esprime oggi una maturità armoniosa.

Nato da una vendemmia generosa e solare, unisce vinosità e calore, preservando, grazie alla sua freschezza malica, quell'impronta di vitalità che è parte essenziale dell'identità champenoise.

Un grande Champagne!

Servizio e abbinamenti

Da degustare in una flûte elegante o in un calice da vino, tra i 10 e i 12 °C.

All'aperitivo si abbina con finezza a formaggi stagionati a pasta dura, come il Parmigiano Reggiano, oppure a sottili fette di Prosciutto di Parma o bresaola.

A tavola, le carni bianche più raffinate saranno compagne ideali: una suprema di faraona con funghi porcini, un filetto di vitello con salsa al tartufo bianco e purè di sedano rapa, oppure un filetto di maiale al miele d'acacia e timo fresco.

Magnifico anche con un cappone farcito ai marroni e foie gras, o con una quaglia laccata agli agrumi e spezie dolci.

Abbinamenti che esaltano la profondità e la finezza del vino, rivelandone l'eleganza più autentica. Si rivela sorprendente anche con un dhal delicatamente speziato, un curry morbido di verdure, un risotto ai funghi o una pasta fresca profumata alle erbe.

Dosaggio: 1,6 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: No

- Monocru: Rilly-La-Montagne

- Vendemmia: 100% 2018