



ACQUISTATO IL

Champagne Philbert 1er Cru Grand "Repertoire" Millesimato 2015

Ottimo compromesso tra maturità e freschezza



Svinando®

In questo caso siamo di fronte a un prodotto dotato di grande personalità e fascino. Uno Champagne millesimato, in etichetta riporta l'anno 2015, prodotto da Philbert et Fils con uve provenienti dai suoi vigneti di Rilly-La-Montagne. Il taglio è semplice: 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay. La lavorazione è quella tipica per uno Champagne di questo livello e passa da una pressatura extra soft delle uve a una vinificazione a temperatura controllata, seguita dalla conversione malolattica, favorita per aumentare la piacevolezza e la sensazione cremosa di questo Champagne. Nel bicchiere il colore è brillante. Il perlage sottile e incessante. Al naso risulta espressivo e complesso, con note di frutta fresca, agrumi e un evidente ricordo di lieviti. In bocca è altrettanto ricco e armonico. Bella l'acidità che lo sostiene e persiste per parecchi secondi. Un perfetto compromesso tra maturità e freschezza. Ottimo bevuto da solo. Perfetto in abbinamento a una cena elegante a base di pesce. Un consiglio per apprezzarlo al meglio. Vietato servirlo troppo fresco. Si rischia di non cogliere le sensazioni più fini dei suoi profumi.

La maison Philbert et Fils si estende su una superficie vitata di oltre 9 ettari in Champagne. I vigneti si trovano in cinque villaggi classificati Premier Cru: Rilly-La-Montagne, Villers-Allerand, Ludes, Taissy e Montbré. Siamo nel cuore della montagna di Reims, dove i suoli sono prevalentemente calcarei. Le uve più coltivate sono il Meunier e lo Chardonnay mentre il Pinot Noir copre solo una piccola estensione. L'azienda dimostra una certa sensibilità ambientale e, pur non potendo dichiarare di praticare una viticoltura biologica, si sta sempre più orientando verso pratiche di viticoltura ragionata, con interventi minimi, nel pieno rispetto della natura. Già oggi, inoltre, non viene impiegato nessun insetticida e tutte le operazioni in vigna vengono effettuate da personale super qualificato per salvaguardare il benessere delle piante e delle uve.

La Vigna

Terreno Argilla calcarea

Esposizione Est Max 276 m

**Allevamento
Densità imp.** 9000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 50 % Pinot Noir 50 % Chardonnay

Gradazione 12 % vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Da oggi

Abbinamento Pesce in salsa

Vinificazione Fermentation malolactique

Sensazioni Espressivo e complesso. Bella acidità nel finale. Un piacevole equilibrio tra maturità e freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821