



ACQUISTATO IL

Champagne Premier Cru Invitation Brut

Ricco e opulento



Svinando[®]

Champagne Premier Cru Invitation Brut di Philbert et Fils. Uno dei buoni prodotti proposto dalla casa di Rilly-La-Montagne, in questo caso elaborato a partire da un taglio di Meunier in netta maggioranza, circa il 65%, Chardonnay al 20 e Pinot Noir per il restante 15%. L'azienda raccoglie le sue uve direttamente nei 9 ettari di proprietà, con parcelle suddivise tra Rilly-La-Montagne, ma anche Villers-Allerand, Ludes, Taissy e Montbré. Tutti villaggi che si trovano nelle vicinanze della Montagne de Reims. Le uve usate in questo assemblaggio derivano da un'unica annata, la 2017, a cui sono aggiunte una percentuale, circa il 20%, di vini di riserva delle vendemmie precedenti. Una tecnica utilizzata spesso in Champagne per aggiungere carattere ai vini elaborati. In più, dopo la vinificazione, i vini base subiscono anche la cosiddetta conversione malolattica che aggiunge ulteriore complessità e ricchezza aromatica. La maturazione sui lieviti, invece, si protrae per un minimo di 24 mesi e, dopo il degorgement, prima di mettere il vino in commercio, si attendono altri 3 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore dorato, con riflessi ramati, e un'effervescenza molto fine. Al naso si scopre un vino dominato da note di frutta matura e candita. Ricco, opulento, si percepisce chiaramente il classico aroma di pan brioche. In bocca è delicato e di buona lunghezza.

La famiglia Philbert è presente nel comune di Rilly-La-Montagne da ben sei generazioni. Almeno da quando Nicaise Philbert e suo figlio Theodore Philbert iniziarono a coltivare la vite. L'azienda agricola si trova in un luogo particolarmente interessante, sulle colline tra un parco naturale e alcuni dei borghi vitivinicoli più antichi della regione. In vigna, come è logico che sia, si trovano i tre vitigni tipici della Champagne. In particolare il Pinot Meunier, che dona forza e carattere alle cuvée della maison, il Pinot Nero e lo Chardonnay. E' praticata una viticoltura sostenibile, senza uso di insetticidi e diserbanti. Ogni parcella è seguita con cura e attenzione. Del resto si tratta di vigne storiche, alcune delle quali hanno addirittura più di 60 anni. In cantina si trovano le condizioni ideali per far maturare i vini al sicuro, al riparo da qualunque stress. La vinificazione è tradizionale in tini termocondizionati, mentre per gli invecchiamenti si va da un minimo di 3 anni in contatto con i lieviti per le annate più comuni e fino a 6 anni per quelle di maggior pregio.

La Vigna

Terreno calcare argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento cordone

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 20 % CHARDONNAY, 65% MEUNIER, 15% PINOT NOIR

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Metodo tradizionale champenoise

Sensazioni Cuvée dai riflessi brillanti e dall'effervescenza fine. Aromi di frutta matura. Ricco, opulento e brioche.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821