ACQUISTATO IL .....

Champagne Philbert 1er Cru Mont Thibe 2014



La bollicina perfetta per una cena tra amici

Champagne Le Mont Thibé è il frutto della lavorazione di un'unica parcella classificata 1er Cru. E' un 100% Chardonnay, proveniente da vecchie vigne che hanno un'età media superiore a 30 anni. Ne deriva un vino di buona concentrazione, con un colore giallo paglierino chiaro e particolarmente brillante. Guardando il trasparenza il bicchiere si può ancora cogliere una leggera sfumatura verdolina, sintomo di freschezza e vitalità. Al naso spiccano le note fresche e fragranti di fiori bianchi e agrumi. Poi foglie di tiglio e una sottile sensazione di pepe bianco. In bocca è freschissimo e fragrante. Si ritrova una sensazione fruttata estremamente piacevole. Ricchezza ed equilibrio sono però i suoi punti forti. Uno Champagne davvero versatile, perfetto dall'aperitivo al dopo cena. Una bollicina conviviale, oltre che gastonomica, perfetta per attirare l'attenzione degli invitati durante una cena.

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	Argileux calcaire
Esposizione	Est Max 276 M
Allevamento	Coltivazione in hillsides
Densità imp.	9000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	100 % Chardonnay
Gradazione	12 % vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Da oggi
Abbinamento	Pesce alla griglia
Vinificazione	Fermentation malolactique
Sensazioni	Vivace, pieno di freschezza continua dall'inizio alla fine.

© 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