ACQUISTATO IL .....

Champagne Premier Cru Invitation Brut

Ricco e opulento

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. LÕazienda 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 cuvèe della maison, il Pinot Nero e lo Chardonnay. EÕ 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	Cuvèe dai riflessi brillanti e dall'effervescenza fine. Aromi di frutta matura. Ricco, opulento e brioche.

© 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