


<b>872</b>	<b>21-ott-13</b>	EVE NTO	I GUSTONAUTI - BOLLICINE		GENEROSOS SECOS
<b>anno</b>	<b>12°</b>	PRO DUTT COC	<b>PHILBERT &amp; FILS</b>		ESUMOSOS
<b>€ 20,0</b>	<b>METRO</b>	NO ME	<b>COLLE SECCO</b>		BLANCOS
DOC	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		TIPO LOGI A	ROSSO	ROSADOS
IGT	acidità 1-5	giuozio 1-5	Commento breve		TINTO JOVEN
		Z vitigni	GRANDI CARATTERISTICHE, FIORI GIALLI, ERBE, VANIGLIA, IN BOCCA CALDO, PASTOSO, PERSISTENTE, FINE ED EQUILIBRATO.		TINTO GUARDA
<b>3</b>	<b>2,5</b>	<b>8,8</b>			FERMO
					MOSSO
					FRIZZANTE
					SECCO
					ABBOCCATO
					DOLCE

G.I.E. DES PROPRIETAIRES RECOLTANTS  
DE LA CHAMPAGNE - 51480 ROMERY

**CHAMPAGNE PHILBERT & FILS**  
Produit de France  
**PREMIER CRU**

Ce champagne a été entièrement élaboré par le Propriétaire Récoltant avec les grappes provenant de ses propres vignobles. C'est une garantie sur l'authenticité.

Composition de la Cuvée :  
**100% CHARDONNAY**



3 760017 730921

Elaboré par Earl Champagne PHILBERT  
51500 Rilly la Montagne-France  
RM 28002-01

**750ML** CONTIENE 12 UZITI **12%Vol**

*Un expédié de la Propriété*

**CHAMPAGNE**

**PHILBERT & FILS**

A RILLY-LA-MONTAGNE

CHARDONNAY  
BRUT

PREMIER CRU

*Récoltant - Manipulant*



La produzione dello Champagne è forse la più soggetta a regolamenti, norme e disciplinari, che potrebbero far sembrare troppo burocratica quella che nell'immaginario popolare viene vista come un'arte. In realtà produrre vino significa rispettare regole ben precise, che lasciano comunque spazi amplissimi all'immaginazione, all'estro, alla cultura ed all'esperienza del "vigneron".

Gran parte di queste norme nacquero intorno al 1668 quando Dom Pérignon entrò nell'abbazia di Hautvillers come economo, a lui si ispira tutta l'enologia moderna.

Una premessa non inutile per far capire i motivi per cui alla degustazione di uno Champagne mi accostò sempre con un certo rispetto. Atteggiamento assolutamente giustificato dalla qualità di questa Primere Cru.

Nel bicchiere si presenta cristallino, paglierino/dorato molto trasparente. Bellissimo il perlage, bollicine fitte e che risalgono in veloci colonne verso la superficie, sembrano un fuoco d'artificio, qualcuno dei presenti ha detto "una jacuzzi", divertente definizione.

Il profumo non era così vivace come il precedente Prosecco, ma sempre intenso e complesso: fiori gialli, erbe aromatiche per finire distintamente con vaniglia. Complesso e fine.

Alla bocca sprigiona una grande intensità gustativa: il perlage è avvolgente ed esalta i sapori e le sensazioni. E' caldo e pastoso, sapido, persistente ed equilibrato. Gli aggettivi si sprecano, ma sono tutti doverosi.

Giustamente ha ottenuto i voti più alti della serata. Varrebbe la pena di accompagnarlo con un piatto delicato di pesce. Mi stupisce che tutto ciò si sia ottenuto con uno Chardonnay in purezza.