



Champagne Rubellite Celeste Rosé Grand Cru Philippe Glavier

Vitigni:	Chardonnay, Pinot Nero
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil sur Oger, Bouzy and Ambonnay
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Prima di tutto una nota sul nome: la Rubellite è, a quanto spiegano i Glavier, è una pietra rosa semipreziosa passata attraverso un arcobaleno nel suo viaggio dal centro della Terra (sic). Il vino, proveniente da vigne Grand Cru e da un taglio di Chardonnay e Pinot Noir a maggioranza del primo, presenta una bolla fine e minuta, con profumi di mandarino, lantana, henné e sorbetto alla pesca e con un sapore sobrio ed elegante in cui la freschezza, mai cruda, accompagna una texture raffinata. Dei due Champagne Rosé aziendali è il più agile e leggero: un aperitivo di gran classe oppure insalate di crostacei. Dosato a 4,5 g/l e ottenuto con uve in gran parte della vendemmia 2013. Sboccatura: gennaio 2018.