



Champagne Idylle Celeste Rosé Grand Cru Philippe Glavier

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| Vitigni: | Chardonnay 90% - Pinot Noir 10% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 12% |
| Bottiglia: | Champagnotta |
| Zona: | Cote des Blancs - Comune di Cramant |
| Tipologia: | Champagne Grand Cru |
| Nome vino: | Champagne Grand Cru |
| Denominazione: | Grand Cru |
| Vitigno: | Pinot Nero |
| Vitigno: | Chardonnay |

Color salmone brillante ancora ricco di riflessi giovanili, porge con delicatezza il suo naso freschissimo di violetta e roselline fané, fragolina di bosco, salgemma e pompelmo rosa, incenso e lampone, davvero goloso e centrato. All'assaggio è vibrante per via del contenuto e della qualità acida, ha corpo e complessità, ritmo e sapore, e una beva irresistibile; allunga su echi salmastri e asprigni nel letterale dilagare di sapori agrumati di ogni genere e colore; il finale è iridescente. Uno dei migliori rosati della Côte de Blancs in assoluto tra quelli mai assaggiati da chi scrive, ed a un prezzo surrealmente basso per la qualità del vino. Dosaggio a 5 g/l; è Grand Cru con quattro quarti di nobiltà, visto che deriva da un 90% di Chardonnay di Cramant e da un 10% di Pinot Noir di Ambonnay vinificato in rosso e aggiunto alla massa. Grandioso sulla cucina etnica, specie indiana, e su alcune preparazioni orientali in cui siano contemporaneamente presenti spezie piccanti e carne di maiale; abbinamento "da nirvana", tuttavia, con l'aragosta alla catalana.