

Sabrina et Tony ont fondé Champagne SaintPhilibert en hommage à leur terre natale de Festigny, au cœur de la Vallée de la Marne. Portés par une éthique du vivant et un profond respect de la nature, ils bâtissent une maison engagée, à l'écoute du temps, du terroir et des Hommes. Leur manifeste RSE, pionnier en Champagne, guide chaque geste, du vignoble à la cave, dans un souci d'harmonie et de transmission. Leurs champagnes racontent des lieux, des saisons et des rencontres. Chaque vin révèle une parcelle, une émotion, une promesse.



LES ROSES DE SAINT PHILIBERT

VILLAGE NESLE LE RECONS

ELABORATION ET ASSEMBLAGE

Assemblage	100% Chardonnay
Nombre de crus	Mono cru de Nesle-le-Recons
Provenance des raisins	Parcelle : Devant Neuville
Spécificités du terroir	Vallée du Flagot
Typicité du sol	Argile, Calcaire, Marne, Sable
Année de vendange	2022
Vinification	78% en cuve inox - 22% élevé 8 mois sous bois
Dosage	Extra-Brut - 1g/L
Mise en bouteille	18/07/2023
Nombre de bouteilles	2474 bouteilles 70 magnums



« J'AI VOULU METTRE EN LUMIÈRE LES CHARDONNAYS DE NOTRE VALLÉE, CEUX QU'ON NE SOUPÇONNE PAS TOUJOURS. CE CRU-LÀ, JE LE CONNAIS BIEN : IL A CE PETIT QUELQUE CHOSE EN PLUS. ON L'AVAIT PRESSENTI DÈS LA VENDANGE, CONFIRMÉ AU PRESSEUR. J'AI CHOISI LES PARCELLES POUR LEUR ÉQUILIBRE, LEUR EXPRESSION, PAS POUR LEUR FRUIT. CE VIN, C'EST UNE NUANCE RARE, PRESQUE CONFIDENTIELLE. »
TONY GAUDINAT



NOTES DE DÉGUSTATION



A L'ŒIL

Une robe dorée et éclatante, à la bulle fine.



AU NEZ

Tête : Dès l'ouverture, le nez s'impose par son intensité lumineuse: poivre blanc, beurre frais, et un réveil vif et pétillant.

Cœur : Les arômes s'ouvrent ensuite vers un registre plus floral que fruité, autour de fleurs blanches de printemps: aubépine, fleur de vigne avec une touche végétale verte.

Fond : Des notes grillées, pain chaud, chocolat et une touche subtile d'agrumes confits



EN BOUCHE

Une bouche crémeuse et nette, le vin évolue avec une élégance tactile, porté par un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. La finale acidulée apporte un souffle de vivacité qui prolonge l'expérience en éclat.



La rose Claire Austin

Cette cuvée fait écho à la rose "Claire Austin", aux fleurs ivoire au parfum délicat de fleurs blanches, de vanille et d'agrumes doux. Son éclat floral, sa texture soyeuse et sa fraîcheur élégante rappellent la vivacité et l'équilibre de ce Chardonnay.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Chardonnay lumineux révèle toute sa justesse aux côtés de produits de la mer subtilement travaillés : Des Saint-Jacques poêlées au beurre. Un homard fumé aux sarments de vigne.

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 10-12 degrés dans un verre tulipe, par exemple le « N°3 soufflé bouche de la Collection Signature A.Lallement » chez Lehmann.

TEMPS DE GARDE Long - 5 à 10 ans