



ACQUISTATO IL

Champagne Nicolas Feuillatte Blanc de Noirs Grand Cru 2015

Vigore e profondità, corpo e leggerezza



Svinando

L'anima di questo Champagne targato Nicolas Feuillatte è il miglior Pinot Noir della regione della Champagne. Le uve provengono dai villaggi di Verzy e Verzenay, su dolci pendii esposti a Nord, e dai Grands Crus d'Aÿ, di Bouzy e di Ambonnay, orientati a Sud. Dall'unione di questi terroir nasce questo grande Champagne descritto come "perfetto equilibrio tra irrequietezza e leggerezza, profondità e delicatezza". A donare complessità e profondità, poi, anche i cinque lunghi anni di affinamento sui lieviti in bottiglia. Un tempo lungo ma essenziale per permettere al vino di raggiungere la giusta maturità e regalare grandi soddisfazioni a chi lo assaggia. Giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage di questo vino non potrebbe essere più elegante. Al naso colpisce per la ricchezza del suo bouquet, composto da note delicatamente agrumate, richiami di spezie e accenni minerali. In bocca, invece, sorprende per i suoi aromi sottili di frutta. Piccoli frutti di bosco che ben bilanciano la freschezza naturale. Vigore e profondità, corpo e leggerezza. Blanc de Noirs di gran carattere, questo Champagne si rivela estremamente versatile. Ottimo come aperitivo, accompagna pesci marinati o fritti, ma anche ostriche e crostacei.

"Se lo Champagne è un prodotto eccezionale, non deve essere riservato alle occasioni eccezionali". E' questa la filosofia della più giovane tra le grandi Maison di Champagne. Stiamo parlando di Nicolas Feuillatte, una interessante realtà con sede a Chouilly, "nel cuore del vignoble", ossia del vigneto, a 5 minuti da Epernay. Si tratta di una moderna cooperativa, che ha sede in un altrettanto moderno edificio inaugurato nell'aprile del 2017 e caratterizzato da linee pure che evocano i rilievi della regione della Champagne e garantisce un panorama spettacolare sui vigneti e i villaggi dalla Valle della Marna fino alla Côte des Blancs. Nato a Parigi nel 1926 in una famiglia di importanti importatori di vini e liquori, Nicolas Feuillatte ha uno spirito di avventura che l'ha portato a tentare la fortuna dall'altra parte dell'Atlantico dopo la Seconda guerra mondiale. A 40 anni, investe nel vigneto della Champagne, creando il suo marchio nel 1976. Il successo commerciale è immediato e nel 1986 vende il suo marchio al Centre-Vinicole della Champagne, rimanendone ambasciatore insuperabile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Invecchiato in cantina per 6 anni

Sensazioni All'occhio: Oro brillante con riflessi ambrati. Le bollicine sono fini e il perlage è dinamico. Al naso: Il primo naso è molto fruttato. Evoca frutti gialli estivi: la succosa albicocca Bergeron, la pesca e la nettarina

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821