ACQUISTATO IL .....

Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé Brut

Fresco ed esuberante

Nicolas Feuillatte propone questo spettacolare Champagne Réserve Exclusive Rosé. Il suo punto di forza è senza dubbio la ricchezza del suo bouquet, merito dell'assemblaggio di 45% Pinot Noir, 45% Meunier e 10 % Chardonnay. Maturato per circa 36 mesi sui suoi lieviti, è un'esplosione di aromi di frutta rossa estiva. Sentori di ribes rosso, mirtillo e lampone uniti a un accenno di fragoline di bosco. Champagne fresco ed esuberante, è perfetto per il consumo estivo. Nel bicchiere rivela un intrigante colore rosa intenso, spuma sottile e persistente, ben sostenuta da un perlage fine e duraturo. All'assaggio, poi, si scopre uno spumante mordido e armonioso, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. In tavola sa accompagnare con soddisfazione sia a piatti a base di pesce, come il carpaccio di tonno, ma anche a base di carne. Favoloso, per esempio, con un semplice prosciutto crudo tagliato al coltello e del profumato formaggio di capra.

"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	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordon de Royat
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	45% Pinot Noir- 45% Meunier- 10 % Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Perfetto da bere subito
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Le uve a bacca rossa sono vinificate con un breve contatto con le bucce per estrarre aromi e colore. Dopo alcuni mesi di affinamento, i vins clairs sono assemblati per creare la cuvée definitiva. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con una sosta sui lieviti di 36 mesi
Sensazioni	Sapore mordido ed armonioso, con sentori di ribes rosso, mirtillo e lampone.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821