



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Nicolas Feuillatte Collection Vintage 2012 Brut**

**Tra i migliori millesimati della Maison**



Champagne Collection Vintage 2012 Brut di Nicolas Feuillatte: uno dei migliori champagne millesimati della Maison. Un grande prodotto, frutto di un'annata unica nel suo genere, la 2012. Una "vintage" di prim'ordine per i vigneti della regione dello Champagne che alcuni arrivano a paragonare alla 1989 o alla 1990, entrambe considerate "da manuale". Eppure nel 2012, le condizioni meteorologiche non sembravano favorevoli. Fortunatamente, il clima caldo e soleggiato che ha caratterizzato il periodo dalla vendemmia ha permesso comunque una maturazione ottimale delle uve, pur con grappoli scarsi e acini piccoli. Collection Vintage 2012 è una cuvée di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier in egual misura, vinificata in tini di acciaio a temperatura controllata e successivamente affinata in bottiglia per almeno 9 anni. Nel calice lo Champagne si presenta di colore giallo dorato con un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono eleganti note di miele d'acacia, frutta candita e brioche, mentre in bocca si scopre un vino caratterizzato da una bella struttura e un altrettanto buon equilibrio. Uno Champagne di grande livello, perfetto per accompagnare piatti ricchi di sapore come il classico risotto ai funghi, il cinghiale con le olive, ma anche dolci ricchi e a lunga lievitazione come il panettone.

"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**

<b>Tipologia</b>	Champagne Brut
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Menù di pesce, Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Invecchiato in cantina minimo 9 anni

**Sensazioni**

Aspetto: Colore dorato profondo, bolle fini e delicate. Naso: Deliziosi aromi di pane tostato, brioche e miele di acacia lasciano spazio a note più evolute di frutta candita che ricordano la marmellata di mele cotogne. Bocca: L'attacco è coerente con il bouquet ma offre più complessità e una maturità sostenuta dal Pinot Nero. L'elegante struttura diventa più piena e profonda in bocca, sottolineata dalle spezie (cumino e noce moscata) e dalla nocciola. Infine, il millesimato rilascia note di frutta gialla (nettarina matura). La vibrazione finale è sostenuta da una bella tensione.

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