



ACQUISTATO IL

Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut Magnum

Semplice nella sua complessità



Il Réserve Exclusive Brut è uno Champagne iconico che esprime perfettamente lo stile Nicolas Feuillatte. 40% Pinot Noir, 40% Meunier e 20 % Chardonnay, questo Champagne matura sui lieviti per oltre 3 anni, prima della sboccatura e di ricevere il dosaggio finale. Si tratta di un NV, ossia di uno spumante non millesimato, realizzato a partire da una cuvée di vini base di annate differenti. E differenti sono anche le aree di provenienza della uve che rappresentano l'intera denominazione della Champagne. Leggero, fresco e vibrante, Réserve Exclusive Brut ha un'aroma fruttato intenso ed espressivo. Giallo paglierino chiaro con riflessi brillanti, è semplice nella sua complessità. Fresco e impulsivo, è uno Champagne versatile e piacevolmente gastronomico. Da provare, per esempio, con semplici crostini con salmone affumicato ma anche formaggi stagionati o la classica Tarte tatin.

"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

Provenienza Francia

Uve 40% Pinot Noir- 40% Meunier- 20 % Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente e al termine della fermentazione, i vins clairs riposano alcuni mesi prima di procedere all'assemblage. La cuvée finale rifermenta in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, con una sosta sui lieviti di 36 mesi.

Sensazioni Semplice nella sua complessità, fresco ed impulsivo, è favolosamente versatile con sapori contrastanti.

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