



Nicolas Feuillatte « Réserve Exclusive » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%), Chardonnay (20%)



Producteur
Nicolas Feuillatte à Chouilly (51530)



Commentaire

Les cuvées de champagne Nicolas Feuillatte témoignent du savoir-faire et du style de la maison, dont finesse, précision et élégance sont les maîtres-mots depuis 1976. La maison Nicolas Feuillatte est le fruit de l'union de 84 coopératives et de 5000 vignerons. Elle bénéficie d'une variété exceptionnelle de crus dont les assemblages permettent une créativité sans limites. La marque occupe aujourd'hui la première place sur le marché français. Couvrant l'appellation, Réserve Exclusive réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse. Elle est la gamme la plus distribuée dans le monde et incarne à merveille le style Nicolas Feuillatte.



Dégustation

Un Champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance. Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps. Simple dans sa complexité, désaltérant, primesautier, il sonne le temps des accords composites, autour de tapas à l'apéritif, incarnant à merveille "l'esprit Champagne".



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6