



Nicolas Feuillate « Réserve Exclusive » Demi-sec



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



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



Producteur
Nicolas Feuillate 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

Robe dorée aux reflets intenses. Effervescence harmonieuse. Nez riche et intense. Mature sur le fruit sec (abricot, raisin). Notes d'amandes et de vanille. Belle franchise. La bouche est fondue et ouvre sur le fruit confit et la noisette. Puis viennent de riches nuances de pain grillé et de miel. La finale est charnue et soulignée de fruits jaunes (mangue) puis suave et douce.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6