

Nicolas Feuillatte Champagne Organic Extra Brut

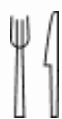
Nicolas Feuillatte

Vinho Branco, Champagne, 75cl



Vinificação e Estágio

"Este Champanhe envelheceu durante um mínimo de 4 anos em caves mantidas a uma temperatura constante. Dosagem: 4,30g/ litro. Classificado segundo as regras da Denominação de Champagne, na categoria Extra-Brut: 0-6 gramas de açúcar por litro. É um pré-requisito do Enólogo Chefe, Guillaume Roffiaen, adaptar o 'licor de expedição' a cada cuvée a fim de realçar subtilmente os sabores e o equilíbrio entre frescura, fruta e vinosidade, não mascarando o estilo único do vinho."



Harmonização

Este champanhe Extra Brut, perfeito como aperitivo, pode também acompanhar um gravlax de salmão, ostras assadas, ou simplesmente uma quiche de legumes grelhados ou queijo de cabra.



Nota de prova

No nariz sente-se imediatamente a fruta e abre-se sobre aromas de pêssego de vinha, geleia de marmelo, caroço de cereja e groselha. Na boca notas de tosta grelhada e brioche quente, pontuado com ameixas Mirabelle e Mangostana exótica. Estrutura assertiva. O paladar é harmonioso e tempera a frescura e o 'nervo' do vinho, com subtilezas sugestões de framboesa e romã. O final oferece uma mineralidade surpreendente.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, provenientes de vinhas biológicas: 75% em Barséquenais (incluindo 40% de Les Riceys e 25% do Vallée de la Marne).



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.65
EAN: 3282946069458
ITF: 03282946008013

Formatos disponíveis (cl): 75

