

Nicolas Feuillatte Champagne Réserve Exclusive Brut

Nicolas Feuillatte

Vinho Branco, Champagne, 75cl



Vinificação e Estágio

Este Champagne repousou durante 3-4 anos em cave. São adaptados os níveis de dosagem a cada Champagne, a fim de realçar os seus sabores e aromas. A escolha de o vinho reserva é crucial e tem em consideração toda uma série de fatores, incluindo a proporção de 'crus', ano de vindima, castas e métodos de vinificação e envelhecimento, de modo a garantir o estilo intrínseco de cada Champagne.



Harmonização

Aperitivos, carnes brancas



Nota de prova

O Réserve Exclusive Brut é um champagne leve, fresco e vibrante, com fruta intensa e expressiva, enquanto o longo envelhecimento em cave lhe dá uma maturidade apelativa, num estilo e consistência perfeitos. Aromas de pera suculenta e damasco crocante, fundem-se de forma sedutora em torno de uma massa de bolhas delicadas, gradualmente libertando o seu verdadeiro caráter ao longo do tempo



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

20% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir e 40% de Meunier.



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 3282946006835

ITF: 03282946008013

Formatos disponíveis (cl): 37,5; 75; 150 c/ Gift Box; 300 c/ Gift Box

