

Nicolas Feuillatte Champagne Réserve Exclusive rosé

Nicolas Feuillatte

Vinho Rosé, Champagne, 75cl



Vinificação e Estágio

"Este Champanhe repousou durante 2-3 anos em cave. A frescura e estrutura deste blend combinam na perfeição com a fruta expressiva do vinho tinto que constitui 16% da mistura. São adaptados os níveis de dosagem a cada Champanhe, a fim de realçar os seus sabores e aromas. A escolha do 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 Champanhe."



Harmonização

Carnes brancas, pernil suíno



Nota de prova

É um champagne delicadamente matizado com uma explosão de sabores a frutos vermelhos de verão. Uma deliciosa mistura de groselha, mirtilo e notas de framboesa, combinadas com uma pitada de morangos Gariguette. Estrutura vibrante e refinada, com sabores extremamente delicados e matizados.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

10% de Chardonnay, 45% de Pinot Noir, 45% de Meunier



Informações logísticas

Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 3282946033879

Formatos disponíveis (cl): 75

