

Nicolas Feuillatte Champagne Vintage Brut

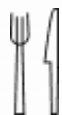
Nicolas Feuillatte

Vinho Branco, Champagne, 75cl



Vinificação e Estágio

"Este Champanhe foi vinificado em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada. Envelheceu depois, pelo menos, 7 anos nas caves. O enólogo chefe, Guillaume Roffiaen, adapta os níveis de dosagem a cada Champanhe, a fim de melhorar sabores e aromas. O processo de seleção enquanto se escolhe o blend é primordial e leva em consideração uma gama de fatores, incluindo a proporção de vinhos base, ano de colheita, castas e métodos de vinificação e envelhecimento, a fim de preservar o estilo intrínseco de cada cuvée."



Harmonização

Para servir em ocasiões especiais ou a dois como aperitivo ou como sobremesa.



Nota de prova

No nariz aromas primários de avelãs frescas, caruma seca e cedro fazem lembrar um passeio na floresta. À medida que o vinho começa a respirar, novos aromas de alcaçuz, praliné e frutos secos aparecem. Na boca adorável explosão sabores deliciosos. Uma onda de frescura revela notas de frutas amarelas maduras e nectarinas. Inicialmente carnudo e mentolado, o vinho vai ganhando riqueza e camadas na boca, apresentando saborosas notas de castanhas e avelãs, dominado por um bem estruturado Pinot Noir que estimula o palato



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Chardonnay, Pinot Noir e Meunier



Informações logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas

Peso da garrafa: 1.65

EAN: 3282946017619

Formatos disponíveis (cl): 75

