



Nicolas Feuillatte Champagne Palmes D'Or Róse Intense 2008

Nicolas Feuillatte

Vinho Rosé, Champagne, 2008, 75cl



Vinificação e Estágio

Um Rosé de sangria, com uma cor pronunciada e sensual. Permanece nas caves durante quase uma década. Este champanhe é feito com uvas da casta Pinot Noir de duas vinhas cru: as uvas delicadamente picantes Grand Cru de Bouzy, aliadas à intensa qualidade frutada da casta em Riceys.



Harmonização

Este champanhe casa bem com pratos com especiarias ou com sabores subtis, como frango ou peixe em molho. O marisco e o seu encanto mineral, em particular os ouriços-do-mar para realçar a fruta. Também acompanha bem sobremesas de frutos vermelhos



Nota de prova

Delicado tom de cobre intenso. Sabor de kirsch e notas de pastelaria saborosas. É explosivo no paladar, com uma dimensão de fruta pronunciada, fresca e de fruta com limão. Grande equilíbrio, delicadamente picante e leve. Delicado e distinto, com notas de peónia e grande profundidade aromática.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Pinot Noir



Informações logísticas

Europalete com 72 caixas de cartão de 3 garrafas Peso da garrafa: 1.65

EAN: 3282946015462 ITF: 03282946008013

