



Organic Extra-Brut

LA NATURE FAIT BIEN LES CHOSES

Assemblage

95 % Pinot Noir
5 % Chardonnay

Vin issu de raisins
cultivés en viticulture
biologique, essentiellement
dans La Côte des Bar
et les Riceys.

Service

À L'APÉRITIF :
servir à 7 - 8°C

À TABLE :
servir à 10 - 12°C



Dégustation

À l'œil : Robe jaune avec de jolis
reflets dorés, des bulles fines et
vives.

Au nez : Une affirmation immédiate
de fruits : le nez se développe sur
des arômes de pêche de vigne,
de gelée de coing, de noyau de
cerise et de groseille à maquereau.

En bouche : Notes de pain grillé et
de brioche chaude, ponctuées de
mirabelles et de Mangostana
exotique. Structure affirmée.
L'harmonie en bouche tempère
la fraîcheur et la verve du vin,
et s'accompagne de subtiles notes
de framboise et de grenade. Finale
à la minéralité surprenante.



Élaboration

Vieillissement en cave de 4 ans minimum à température constante.

Dosage : 4,40g/litre.

Vin classé par le cahier des charges de l'Appellation Champagne dans la catégorie 'Extra Brut' comprenant entre 0-6gr de sucre par litre.

Le parti pris du Chef de caves, Guillaume Roffiaen est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.

Accords mets / vin Médailles

Idéal à l'apéritif, ce champagne peut aussi être accompagné de mets simples et frais : gravlax de saumon fumé, œufs de poisson sur toast de pain noir, huîtres au four en croûte de parmesan, feuilleté au fromage fait maison, quiche de légumes grillés ou tout simplement fromage de chèvre et pain croustillant.

Médaille d'Or

Chardonnay Masters 2023
Mundus Vini 2024

Médaille d'argent 90/100

International Wine & Spirit Competition 2024

91/100

James Suckling Tasting 2024

15,5/20

Gault & Millau - Guide des Champagnes 2023

Palette Europe 800 x 1200 mm

Produit	Masse produit (kg)	Diamètre produit (cm)	Hauteur produit (cm)	Conditionnement standard	Masse cartons (kg)	Dimensions cartons (cm)	Nbre cols/palette	Nbre cartons/palette	Code EAN UVC*	Poids total palette	Hauteur totale (cm)
75cl	1,65	9	32	carton de 6 carton de 6 étuis	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946069458 3282946036078	841 865	167 183

* Unité de Vente Consommateur

**TERROIRS ET VIGNERONS
DE CHAMPAGNE**
CD 40 A "PLUMECOQ"
51530 CHOUILLY

Union de Coopératives Agricoles à capital variable
RCS REIMS 775 611 924
CODE APE 1102A - Agrément n°14450
Tél : +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie : +33 (0)3 26 59 63 73
www.nicolas-feuillatte.com