

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE

Réserve Exclusive Brut

Réserve Exclusive Brut, la cuvée emblématique du style Nicolas Feuillatte.

Assemblage

40 % Meunier

40 % Pinot Noir

20 % Chardonnay

Accords mets/vin

PLAISIR SIMPLE

- Croustillant de Saumon fumé.
- Beaufort affiné de 18 mois.

MOMENT DE DÉTENTE

- Wrap de volaille marinée et petits légumes.
- Tarte Tatin à la rhubarbe.

HAUTE COUTURE

- Gambas sautées à la coriandre.
- Sashimis de dorade.

Arguments clés

Une cuvée réservée au circuit Prescripteur (Café, hôtel, restaurant, caviste).

Un vieillissement 2 fois et demie plus long que le temps minimum requis.

L'assemblage complexe de cette cuvée incarne toute la mosaïque de saveurs présente dans le terroir de champagne.

Prouesse œnologique : Un Champagne réunissant jusqu'à 5 années de vins de réserve sur chaque cépage.



Élaboration

Vieillessement en cave de 3 à 4 ans

Notes de Dégustation

La Réserve Exclusive Brut incarne à merveille le style Nicolas Feuillatte.

C'est un des seuls champagnes qui réunit jusqu'à 5 années de vins de réserve sur chaque cépage.

Ces vins de réserves apportent stabilité qualitative et stylistique au champagne.

Les notes de poire mûre et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion.

Son vieillissement en cave prolongé lui offre une belle maturité et un toucher de bulle d'une grande finesse.



POIRE JUTEUSE



ABRICOT CROQUANT

DISTINCTIONS

Médaille d'Argent

Mundus Vini Spring Tasting 2022
Champagne Masters 2022

Médaille d'Argent 92/100

International Wine & Spirit
Competition 2022

92/100

Wine Spectator Decembre 2022

91/100

James Suckling Tasting June 2022

