

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut, Champagne Chouilly, Magnum

Champagne

Champagne er Frankrigs nordligste vinområde. Vinstilmæssigt betyder det, at vinene herfra aldrig bliver alkoholtunge, men derimod præget af syrlighed og mineralitet. Og selv om der laves stille vine her, så er det naturligvis den mousserende vin Champagne, som området er kendt og berømt for. Champagnemarkerne dækker et område på 35.000 ha, hvoraf de 30.500 er beplantede. Hovedstæderne er Reims, Epernay og nabobyen Ay og druerne til og i Champagne er hovedsagelig Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay.

Nicolas Feuillatte

Monsieur Nicolas Feuillatte blev født i en familie, der levede af importforretninger, så det var oplagt at følge i det spor. Men inden da meldte han sig til den franske hær og gjorde en modig indsats under 2. Verdenskrig. Han vendte uskadt hjem og som 21-årig. I starten af 1950'erne emigrerede han til USA, i første omgang som kaffeimportør. Han havde et naturligt talent for handel, og han havde fået en stor venneskare i det internationale jetset i New York, da et helt nyt kapitel i hans liv startede. Faderen døde og efterlod ham en vingård i Bouleuse i Champagne og den Champagne-glade Nicolas satte sig for selv at blive Champagne-producent, faderen havde blot mere beskedent leveret sine druer til de store champagnehuse. Nicolas' første Champagne blev døbt "Réserve Particulière" i 1978, og som navnet antyder, var den reserveret kun til vennerne, der på det tidspunkt omfattede en del af New Yorks celebre skuespillerinder, som blev fremragende ambassadører for Nicolas Feuillatte.

Vinen

Champagnen er fremstillet af 20 % Chardonnay, valgt for dens elegance og finesse, 40 % Pinot Noir for struktur og krop samt 40 % Pinot Meunier, der giver vinen dens frugtagtige karakter. Champagnen har lagret i 3 år og fremstår som en meget elegant vin med fine perler.

| | | |
|----------------|---|----------|
| Etiket & Logo: | Etiketten bærer et kompas, det universelle symbol for at rejse, udforske og opleve. | |
| Vinifikation: | Méthode Champenoise. | |
| Smagenoter: | Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus. | |
| Anbefales til: | Velkomst, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Aperitif, Østers, Kammusling | |
| Rating: | International Wine & Spirit Competition | 90 Point |
| | Wine Spectator | 91 Point |
| | International Vinalies 2017 | Guld |
| | Wine Spectator | 92 Point |
| | VinAvisen | ***** |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | |
| Varenr.: | 1014447 |
| Område: | Frankrig, Champagne, Champagne |
| Drue: | 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir & 40% Pinot Meunier. |
| Alkohol: | 12 % |
| Potentiale: | Nydes ung og frisk. |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.nicolas-feuillatte.com |