

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Demi Sec, Champagne, Chouilly

Champagne

Champagne er Frankrigs nordligste vinområde. Vinstilsmæssigt 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

GENERØS OG OVERDÅDIG

Finessefyldt, sød Champagne med flot næse af blomster og frugt - fin i balancen mellem friske og kandiserede frugter som fersken og aprikos. Vanille, toast og lagkagebund er sekundære delikate aromaer og smagen er rund og afstemt.

Etiket & Logo:

Etiketten bærer et kompas, det universelle symbol for at rejse, udforske og opleve.

Vinifikation:

Méthode Champenoise.

Smagenoter:

Finessefyldt, sødmefuld Champagne med delikate noter af fersken og abrikos.

Anbefales til:

Chokolade, Dessert, Ost, Velkomst, Asiatisk mad



Fakta

Årgang

Varenr.: 1016417

Område: Frankrig, Champagne, Champagne

Drue: 20 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir & 40 % Pinot Meunier

Alkohol: 12 %

Potentiale: Nyd den nu eller om 3 - 5 år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.nicolas-feuillatte.com