

Nicolas Feuillatte Collection Brut, Blanc de Blancs, Champagne, Chouilly

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.

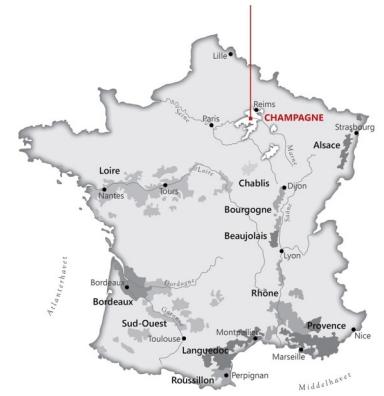
Nicolas Feuillatte

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

Nicolas Feuillatte Chardonnay består af 100% Chardonnay, og har lagret seks år i kældrene i Champagne. Det er klassisk "Blancs de Blancs", gylden, blank og glitrende med et imponerende væld af bobler. Duft af hvide blomster, havtorn, acacie, citroner og pærer. Fyldig Champagne med frisk og powerfuld mousse, men blød i eftersmag med kompleks finish af honning og citrusfrugt. En meget flot Champagne, 5 flotte stjerner i Vinavisen som skrev: "Simpelthen en fantastisk Champagne".

Etiket & Logo:	Etiketten bærer et kompas, det universelle symbol for at rejse, udforske og opleve.	
Vinifikation:	Méthode Champenoise, 6 års kælderlagring.	
Smagenoter:	Delikat, blank og glitrende smuk med overvældende mange bobler. Fyldig, livlig, frisk med noter af havtorn, honning, pærer og citrus.	
Anbefales til:	Velkomst, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Asiatisk mad, Aperitif	
Rating:		
2012	International Wine & Spirit Competition	97 Point
2012	International Wine & Spirit Competition	Guld
2012	Decanter	97 Point
2014	Decanter Awards	Guld
2017	Mundus Vini	Guld



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1026323
Område:	Frankrig, Champagne, Champagne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12 %
Potentiale:	Champagnen har ligget 6 år i kælderen og er på toppen nu.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.nicolas-feuillatte.com