

Nicolas Feuillatte, Reserve Exclusive Brut - Rosé, 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

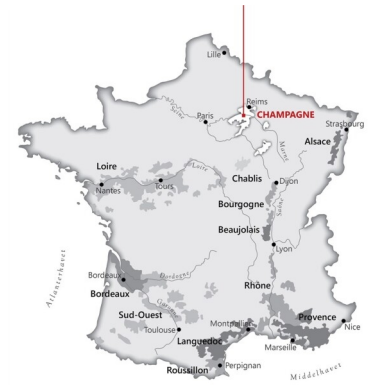
Monsieur Nicolas Feuillatte blev født i en familie, der levede af importforretninger, så det var oplagt at følge i det spor. Men inden da meldte han sig til den franske hær og gjorde en modig indsats under 2. Verdenskrig. Han vendte uskadt hjem og som 21-årig. I starten af 1950'erne emigrerede han til 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

Harmonisk og frugtrig

Laksefarvet med et sølvagtigt skær og små, fine bobler. Dufter af røde og mørke bær. Delikat i smagen og især er det små lyse skovjordsbær der dominerer. Fabrice Sommier, med titlen "Meilleur Ouvrier de France Sommelier 2007", samt Master Sommelier i den professionelle franske Sommelier-orden foreslår netop denne rosé-Champagne til hindbærtærte, laksemousse, gedeost, glaseret skinke og jordbær.

Etiket & Logo:	Etiketten bærer et kompas, det universelle symbol for at rejse, udforske og opleve.	
Vinifikation:	Méthode Champenoise, mindst 3 års lagring.	
Smagenoter:	Laksefarvet med et sølvagtigt skær og små, fine bobler. Delikat rosé Champagne med reminiscens af vilde skovjordsbær.	
Anbefales til:	Ost, Velkomst, Fed fisk, Mad med citrus, Skaldyr, Asiatisk mad, Aperitif	
Rating:	Wine Spectator	91 Point
	International Wine & Spirit Competition	Sølv
	Decanter	Sølv
	Global Champagne Masters 2021	"Master" Award
	Mundus Vini	Guld



Fakta

Årgang

Varenr.: 1014177

Område: Frankrig, Champagne, Champagne

Drue: 10 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier.

Alkohol: 12 %

Potentiale: Nydes ung og frisk.

Kategori: Let og elegant

Web: www.nicolas-feuillatte.com