



Champagne Brut Réserve Nicolas Feuillatte

L'eccellenza dello stile di Nicolas Feuillatte. uno champagne delicato, strutturato e fruttato che offre eleganza e raffinatezza senza limiti.

Lo champagne brut réserve matura per 3 anni nelle cantine, mentre il minimo legalmente richiesto è di 15 mesi. L'assemblaggio proviene da diversi cru. Una accurata selezione di uva mantiene inalterata la qualità e lo stile di questo champagne brut reserve da un anno all'altro. L'eccellenza dello stile di Nicolas Feuillatte. uno champagne delicato, strutturato e fruttato che offre eleganza e raffinatezza senza limiti. Alla vista si presenta con toni gialli lievi, cristallini e brillanti, con riflessi argentei, rivela una corona persistente di perlage delicato.

Al naso lievi aromi all'inizio, che si fondono con la frutta bianca fresca (mele, pere, pesche) e spezie (curry e curcuma), spiccata espressione di frutta matura. Al palato pulito, elegante e complesso fin dall'inizio, con una bolla delicata che dona freschezza nel finale.

Servizio: all'aperitivo 7-8°C, al pasto 10-12°C.

Si abbina perfettamente con crostini con salmone affumicato, gamberoni fritti con prezzemolo, tajine di piccione e mele, con pane.