

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Mousserande som är vitt & torrt

Vinet är halmgult. Finstämd doft mot kaprifol/apelsinblom och gula äpplen med en lätt ton av citrus och mandel. Bra mousse, frisk och god med fina syror och lätt, elegant eftersmak.

12 %

Champagne Nicolas Feuillatte

Frankrike, Champagne

Pinot Meunier 40 %, Pinot Noir 40 %, Chardonnay 20 % Gott att dricka nu, kan lagras upp till 5 år



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Mousserande som är vitt & torrt

Vinifikation

Med 80% blå druvor i Brut Réserve får denna standardchampagne en stilfull karaktär. Druvorna plockas från 150st olika cru byar och dess jämna och höga kvalité bibehålls med 15-35% reservviner i cuveén. Vinet mognar minst 3 år innan det saluförs.

Om producenten

Nicolas Feuillatte (uttalas: nickåla föjgått) var en av många som direkt efter andra världskriget sökte lyckan i USA. Med två tomma händer lyckades Nicolas bygga upp ett imperium baserat på kaffe och kakao. Tjugo år senare gick hans far hastigt bort och Nicolas blev plötsligt ägare till en vingård i Bouleuse i västra Champagne. Bubbelsvan som han var från New Yorks jet-set började han producera champagne som verkligen gillades av hans vänner så som Jackie Onassis, Shirley McLaine och Lauren Bacall. Rätt gäng att visa sitt bubbel med och idag tillhör man de stora märkena.