Nicolas Feuillatte „ Réserve ” brut glass set Champagne Aoc 0.75 l



Kód produktu	CHAM0235

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay a 40% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Světle zlatá barva s množstvím jemných bublinek. Květinová vůně s převahou bílého ovoce jako jsou hrušky, jablka, mandle a lístkové oříšky. V chuti jsou cítit hrušky, maliny, zázvor a lékořice. Doporučujeme v kombinaci s humrem.

Réserve Exclusive Brut je ikonické šampaňské, které dokonale ztělesňuje styl domu Nicolas Feuillatte. Představuje celou apelaci Champagne a každý kousek regionu se spojuje a odhaluje nádhernou přehlídku: lehké, svěží a živé šampaňské, které se vyznačuje intenzivním a výrazným ovocem, zatímco rozsáhlé zrání ve sklepě přináší přitažlivou zralost k dokonalému stylu a konzistenci. Vůně šťavnaté hrušky a křupavé meruňky se splývají a proplétají v okouzlující fúzi kolem masy jemných bublinek a postupně uvolňují svou pravou podstatu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Nicolas Feuillatte „ Réserve ” brut glass set Champagne Aoc 0.75 l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

Nicolas Feuillatte blanc Réserve je exkluzivní, jemné, strukturované, ovocnéa velmi ležerní šampaňské. Představuje směs 20% Chardonnay pro eleganci a jemnost, 40% Pinot Noir pro zaoblení a strukturu, 40% Pinot Meunier pro ovocnost. Má světle zlatavou barvu, květinová vůně je doplněna ovocnými tóny hrušek, mirabelek, fíků a také mandlí a lískových oříšků. Útok chuti je upřímný, elegantní a komplexní s jemnými bublinkami, které přinášejí svěžest v závěru. Je to vyvážené a elegantní šampaňské, které čerpá svou osobitost z výjimečných vín, jimiž je tvořeno. Moderní šampaňský dům, založený charismatickým Nicolas Feuillatte jenž měl mimořádný talent pro marketing. V roce 1971 se svým bratrem koupili pozemek v Montagne de Reims, kde vybudovali vinici. První produkce jejich šampaňského se prodala v New Yorku, Austrálii a Švýcarsku. K expanzi došlo v roce 1976, kdy se Nicolas spojil s družstvem Centre Vinicole de la Champagne a rozšířil výrobu šampaňského pod názvem Nicolas Feuillatte. Značku nakonec prodal v roce 1986 a zůstal jen jejím ambasadorem. V současnosti společnost vyrábí přibližně 9 milionů láhví a je čtvrtým největším prodejcem champagne ve Spojených státech Amerických. Vinařství Nicolas Feuillatte se nachází v srdci vinic pokrývajících celkem 2 250 hektarů. Centrum Vinicole se narodilo v roce 1970 z vizionářské inspirace hrstky vinařů, dnes jich sdružuje více než 5 000. Centre Vinicole - Champagne Nicolas Feuillatte je největší svaz družstev v Champagne. Jeho ekonomický, sociální a environmentální model je založen především na solidaritě, kvalitě a inovacích. Champagne Nicolas Feuilatte je.... • jedna z vůdčích mezinárodních značek – jednička na francouzském trhu, celosvětově se drží do předních čtyřech příček • moderní, elegantní a tvůrčí značka • prestižní pařížská adresa nedaleko Champs-Elysées: 254 rue du Faubourg Saint-Honoré • progresivní vinice v Chouilly nedaleko od Epernay ležící v srdci vinic Champagne • vinice rozmístěné po celé oblasti Champagne • pozvánka k seznámení s obrovskou nabídkou směsí šampaňských

Hlavní parametry

Značka	Nicolas Feuillatte
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Nicolas Feuillatte Champagne, CD 40 A – Plumecoq 51530, Chouilly, Francie