Ranska, AC Champagne | 2006

NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR ROSÉ

”Ylellistä, elämyksellistä, voimallista”



Tarina 2006 on yksi vuosikymmenensä kolmesta suuresta. Monivaiheisen vuoden lopussa viljelijät poimivat hyvin kypsiä rypäleitä. Myös kellarissa sujui hyvin, sokerin ja happojen suhde oli hyvä, viineissä runsautta. Palmes d’Or Rosé on poikkeuksellinen samppanja, joka näyttää Pinot Noirin potentiaalin. Väri syntyy kuorikontaktilla ”saignée”-menetelmällä, joka antaa intensiteettiä viiniin, mutta jättää tanniinit vähiin. Päärooleissa ovat Bouzyn voimallinen Pinot Noir ja sen tuoksuva vastapeluri Riceyn kylästä. Harmonia ja tasapaino vallitsevat, vaikka viini on täynnä voimaa ja potentiaalia.

Tuottaja Nicolas Feuillatte antaa kasvot jättiläismäiselle samppanjaosuuskunnalle Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte (CV-CNF). Menestynyt liikemies Nicolas Feuillatte (1926-2014) sekä osuuskuntavisionääri Henri Macquart (1914-2005) yhdistivät näkemyksensä ja osaamisensa vuonna 1986 synnyttäen huikean menestystarinan vajaassa neljässä vuosikymmenessä. Osuuskunnassa on jäseninä 5000 viljelijää, joiden rypäleitä korjataan yli 2100 hehtaarin alalta. Nicolas Feuillatte on Ranskan markkinoiden ykkönen, kolmanneksi suurin koko maailmassa ja neljänneksi suurin Yhdysvalloissa. Kellarimestari Guillaume Roffiaenin paletti on valtava ja hän käyttää sitä taitavasti hyväkseen nostaessaan määrätietoisesti tuotteiden laatua. Tammikuussa 2020 La Revue de Vin de France valitsi Feuillatten vuoden viinintekijäryhmäksi. Talon samppanjavalikoima on laaja ja moniportainen. Nicolas Feuillatte ei häpeile olla moderni, suuri ja dynaaminen vaikka sen tuotteet kunnioittavat hienolla tavalla Champagnen perinteitä.

VÄRI Vaalea rubiininpunainen väri taittaa kellanruskeaan

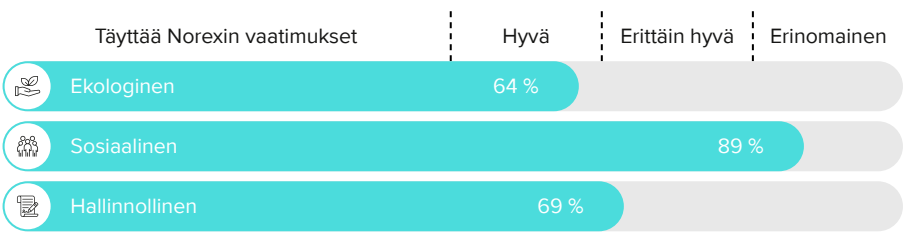
TUOKSU Kehittynyt tuoksu tarjoilee kirsikoita, granaattiomenaa, vadelmia, mansikoita, herukoita, rosépippuria, karvasmantelia ja luumuhilloa

MAKU Runsaan hedelmäinen, kypsän kirsikkainen, marjainen maku on rikas, monimuotoinen, pitkä ja hienostunut

KÄYTTÖVINKIT Meditaatioviini, pullo jaettavaksi läheisten ystävien kesken upean illallisen jälkeen. Ilmakuivattu kinkku, palanen kypsää Comté-juustoa tai vadelman makuinen macaron-leivos. Miten olisi härän sisäfilee taikinakuoressa tai kyyhky kirsikoiden kera. Entäpä hummeri mätikastikkeen kera, Kobe-härkää soijan kera.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Noir 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Nicolas Feuillatte	**PULLON KOKO**	0,75 l
		TUOTENUMERO	111039
ALKOHOLIPITOISUUS	12%		
SOKERIPITOISUUS	8 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari