Ranska, AC Champagne | 2015

NICOLAS FEUILLATTE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

”Syvä ja jalo”



Tarina

Vuosi 2015 oli kolmanneksi kuumin vuosikerta sitten vuoden 1961. Huhtikuu oli erityisen poikkeuksellinen kun yön ja päivien lämpötilat vaihtelivat dramaattisesti viileästä lämpimään. Kuivuus alkoi toukokuun puolivälistä ja kesti elokuun puoliväliin saakka, ja samalla Champagnen alue koki kolmen kuukauden ajan ennennäkemättömiä lämpötiloja, mikä herätti huolta rypäleiden kehityksestä. Onneksi elokuun puolessa välissä saapuivat runsaat sateet, jotka kestivät kahden viikon ajan, ja samalla lämpötilat laskivat merkittävästi, mikä vähensi tautiriskiä. Loppuen lopuksi rypäleet kypsyivät tasaisesti ja sadonkorjuu pystyttiin aloittamaan suunnitellusti. Kerätyt rypäleet olivat erinomaisessa kunnossa. Tämä Blanc de Blancs -samppanja on valmistettu yksinomaan Chardonnay-rypäleistä, jotka on valittu Grand Cru -kylistä Côte des Blancs'in alueelta. Côte de Blancsin korkealaatuinen ja kalkkipitoinen maaperä antaa tälle viinille elegantin luonteen ja hienon mineraalisuuden. Viini on intensiivinen ja moniulotteinen ja sen tasapainoisuus ja kompleksisuus lupailee pitkää ikää.

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 Viherkeltainen

TUOKSU Runsas, tiivis tuoksu antaa sitrusta, limettiä, valkoisia herukoita, tuoreita manteleita, yrttejä ja mineraaleja

MAKU Rutikuiva, sitruksinen, silkkinen, ryhdikäs, rikkaan vivahteikas, tyylikäs ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Herkullinen aperitiivi. Osterit, kampasimpukat, sushi ja sashimi ovat erinomaisia tämän samppanjan kera, mutta se sopii hienosti myös vuohenjuustoille.

Palkinto

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021 - 93 POINTS

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Nicolas Feuillatte	**PULLON KOKO**	0,75 l
		TUOTENUMERO	111055
ALKOHOLIPITOISUUS	12%		
SOKERIPITOISUUS	8 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte

Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen 64 %			

tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI



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