

Ranska, AC Champagne | 2014

# NICOLAS FEUILLATTE GRAND CRU BLANC DE NOIRS

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte  
FRANCE

## "Avoin ja herkullinen"

**Tarina** Luonteikkaat, intensiiviset aromit määrittävät vuosikertaa 2010 erityisesti Grand Cru –kyltien Pinot Noirin osalta, joista tämä sekoitus on tehty. Verzyn ja Verzenayn rypäleet tarjoavat erityisesti finessejä ja raikkautta tänä aurinkoisena vuonna, kun taas Aj, Bouzy ja Ambonnay antavat rakennetta ja mausteisuutta tälle onnistuneelle sekoitukselle. Nautiskelijan ruokaviini.

**Tuottaja** Nicolas Feuillatte antaa kasvat 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** Vaalean kullankeltainen

**TUOKSU** Rehevä tuoksu on herukkainen, sitruksinen, yrttinen, mausteinen ja mineraalinen

**MAKU** Makua hallitsee sitrus, mutta monimuotoinen maku täydentyy punaisilla omenoilla, herukoilla, kirsikoilla, punaisilla luumuilla, inkiväärillä ja mineraaleilla. Pitkässä lopussa viipyilee korillinen marjoja

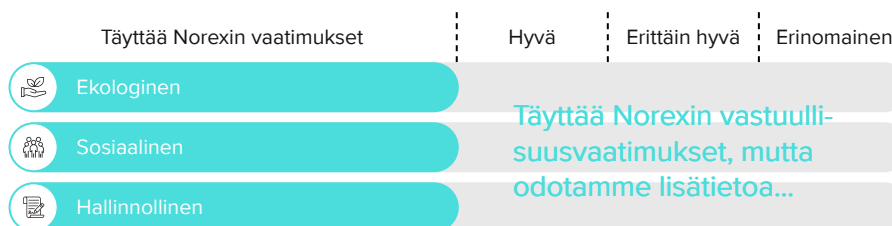
**KÄYTTÖVINKIT** Kelpo aperitiivi, jonka äärellä syntyy keskustelua. Marinoitu tai maustettu kala, esimerkiksi ceviche, lihaiset osterit, sashimi, pikkusuolaiset, ankanmaksat hillon kera.

*Palkinto*

DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2021 -  
SILVER

<b>VIINITYYPPI</b>	Samppanjat	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Pinot Noir 100%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Champagne Nicolas Feuillatte	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	111056
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	7 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää [norex.fi/vastuullisuusmittari](https://norex.fi/vastuullisuusmittari)



tilaukset@norex.fi

WWW.NOEX.FI