

Ranska. AC Champagne

# NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE ROSÉ

CHAMPAGNE  
Nicolas Feuillatte  
FRANCE

”Todella monikäyttöinen samppanja, erityisesti gastronomiaan”

**Tarina** Réserve Exclusive Rosé on herkullisen vivahteikas samppanja, joka suorastaan tulvii kesäisiä, punaisten hedelmien aromeja. Tämä samppanja on syntynyt lisäämällä 16 % huolella valittua punaviiniä Réserve Exclusive sekoitukseen, jonka jälkeen samppanja kypsyy kellarissa 2 – 3 vuotta. Tuloksena on maittava ja monikäyttöinen samppanja sellaisenaan nautittavaksi, mutta aivan erityisesti ruokailuun aterian alkupaloista jälkiruokaan saakka.

**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** Kirkas, vaaleanpunainen väri

**TUOKSU** Intensiivinen hapankirsikoiden ja metsämansikoiden aromi runsaan hedelmäisessä, kevyesti paahutuneessa tuoksussa

**MAKU** Hyvin kuiva, raikkaan hapokas, sitruksinen, herukkainen ja maukkaan marjainen maku on pitkä, kiinteä ja tasapainoinen

**KÄYTTÖVINKIT** Sopii erinomaisesti aperitiiviksi ja seurusteluun, rasvaiselle kalalle tai vaalealle lihalle. Myös juustot ja jopa jälkiruoat, esimerkiksi tummasta suklaasta, marjoista tai hedelmistä, sopivat hyvin.



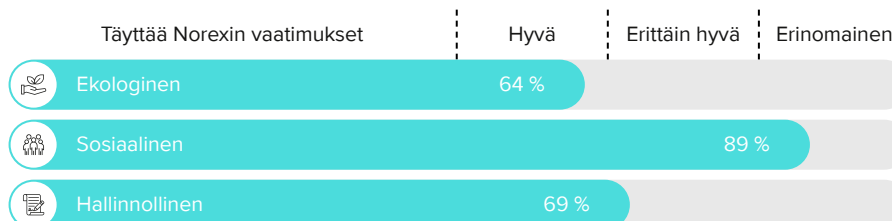
*Palkinto*

THE DRINKS  
BUSINESS - THE  
GLOBAL ROSÉ  
MASTERS 2021  
-MASTER-SIJA

DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2021 -  
SILVER

<b>VIINITYYPPI</b>	Samppanjat	<b>PAKKAUSKOKO</b>	6 pll
<b>RYPÄLEET</b>	Pinot Noir 45% Pinot Meunier 45% Chardonnay 10%	<b>PULLONSULJENTA</b>	Luonnonkorkki
<b>VALMISTUTTAJA</b>	Champagne Nicolas Feuillatte	<b>PULLON KOKO</b>	0,75 l
<b>ALKOHOLIPITOISUUS</b>	12%	<b>TUOTENUMERO</b>	111093
<b>SOKERIPITOISUUS</b>	11 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte



tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI

