Ranska, AC Champagne | 2009

NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR BRUT

”Luksussamppanja filmitähdille ja meille muille”



Tarina

Palmes d’Or on kuin taideteos niille, jotka etsivät parasta. Monivivahteinen, kermainen tyylikkyys sävykkäine aromeineen syntyy valitsemalla Montagne de Reimsin ja Côte des Blancsin parhaiden Grand Cru –kylien rypäleet, joiden tarjoamaa rakennetta ja monimuotoisuutta täydentää Montgueux’n chardonnayn trooppisten hedelmäaromien kirjo, joka muodostaa 7 % sekoituksesta. Vähintään 8 vuoden kypsytys nostaa harmonian vaativintakin makua tyydyttävälle tasolle.

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 Kullankeltainen

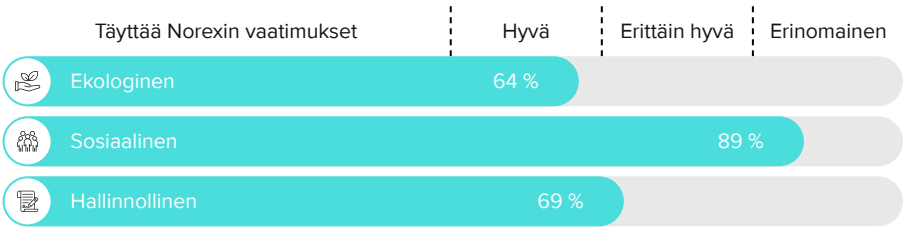
TUOKSU Rikas tuoksu, trooppisia hedelmiä, kypsää sitrusta, valkoisia kukkia, inkivääriä, hunajamelonia, karamellia ja mineraaleja

MAKU Erittäin kuiva, monimuotoinen, kypsän hedelmäinen, hunajainen, hienostunut, tasapainoinen ja nautittava. Elegantti luksussamppanja on kehittynyt, mutta samalla yllättävän tuore, vivahteikas ja eloisa. Ylellinen elämys

KÄYTTÖVINKIT Malja- ja seurustelusamppanja, elämän parhaiden hetkien juhlistamiseen ja nautiskeluun, kaviaarille ja blineille, hienostuneille alkupaloille, ankanmaksalle tai hummerille.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	3 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 50% Pinot Noir 50%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Nicolas Feuillatte	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	12,5%	**TUOTENUMERO**	111103
SOKERIPITOISUUS	7 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte



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