Ranska, AOC Champagne

NICOLAS FEUILLATTE COLLECTION ORGANIC BRUT

”Sertifioitua luomua samppanjalasissa”



Tarina

Luomuviini on yhä kysytympää myös samppanjaa nautittaessa ja siihen suuntaan moni samppanjan tuottaja on pyrkinyt jo hyvän aikaa. Pitkä matka on kuljettu 1970-luvulta, jolloin murskattua yhdyskuntajätettä levitettiin Champagnen viinitarhoihin. Kukaan ei enää edes ajattelisi sellaista, mutta lasinsirpaleet ja muovinpalat muistuttavat siitä ajoittain tarhoilla kävellessä. Luomu on kuitenkin matkana pitkä ja sen vuoksi sertifioituja luomurypäleitä on rajallisesti saatavilla eivätkä ne usein esiinny suurten tuottajien valikoimissa. Nicolas Feuillatte osoittaa tässäkin suuret resurssinsa.

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 Oljenkeltainen

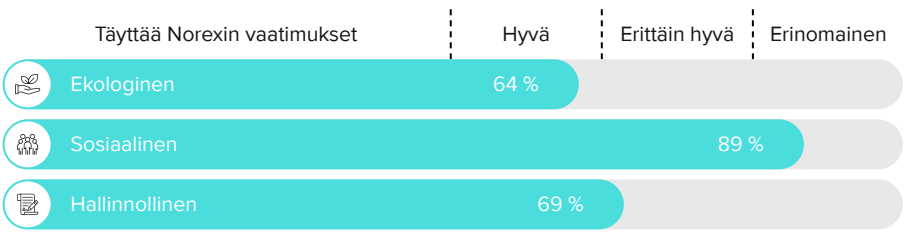
TUOKSU Hedelmäinen tuoksu antaa greippiä, limettiä, hiivaleipää, valkoisia herukoita, karviaisia, yrttejä ja mineraaleja

MAKU Kuiva, lempeän hapokas, pähkinäinen, raparperinen, kiivinen ja mineraalinen. Pitkä loppu viipyilee yrttisenä ja mineraalisena

KÄYTTÖVINKIT Mainio aperitiivi ja hyvä seurusteluviini. Paahdetut mantelit, pikkusuolaiset, miedot juustot, blinit tai grillattu parsa maistuvat mainioilta tämän samppanjan kera.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Noir 60% Chardonnay 40%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Champagne Nicolas Feuillatte	**PULLON KOKO**	0,75 l
		TUOTENUMERO	111105
ALKOHOLIPITOISUUS	12%		
SOKERIPITOISUUS	5 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Champagne Nicolas Feuillatte



tilaukset@norex.fi
WWW.NOREX.FI

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