



Nicolas Feuillatte "Cuvée Légendaire", Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



La Dégustation

Température de service

7°-8°

Robe

Une robe or joailler brillante, elle s'illumine de reflets vert d'eau. Les bulles sont expressives et forment un cordon dynamique.

Nez

Le premier nez est puissant, et présente des notes de pain grillé et de fruits secs (abricot et figue). À l'ouverture, il développe une pointe fumée et bientôt les arômes évoquent la sève et le bois de cèdre.

Bouche

La bouche est fraîche et franche, l'attaque est droite et tendue, portée par les agrumes. Elle est ronde et complexe. Le coeur évolue vers un bel équilibre et développe des notes de fleurs blanches, d'acacia et d'aubépine. La finale est longue et persistante, vibrante de fraîcheur.

Accords mets-vins

Fromage, Volaille, Poisson

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Nicolas Feuillatte "Cuvée Légendaire"

Cuvée Légendaire est un champagne d'une rare complexité qui révèle tout l'Art de l'Assemblage pratiqué par Guillaume Roffiaen, Chef de Caves de Champagne Nicolas Feuillatte. Composée à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, Cuvée Légendaire rassemble 10 années de vendanges, une prouesse œnologique. C'est dans le silence et la pénombre des caves que le Chef de Caves travaille son alchimie : il choisit ses cépages et ses Crus parmi les plus beaux de l'Appellation



Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.