



Nicolas Feuillatte Grande Réserve, 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

La robe est jaune pâle aux reflets argentés, bulles fines.

Nez

Le premier nez de fruits blancs frais. Second nez expressif évoluant vers les fruits secs, caramel et miel.

Bouche

La bouche a une attaque souple. Une bulle intense, franche, soutenue par une onctuosité en finale donnant une dimension de plaisir supplémentaire.

Accords mets-vins

Barbecue, Crustacés, Dessert, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Nicolas Feuillatte Grande Réserve

Nicolas Feuillatte, né à Paris en 1926 dans une famille de grands négociants importateurs de vins et spiritueux, Nicolas Feuillatte possède un esprit d'aventure qui le pousse à tenter sa chance outre-Atlantique, après la Seconde Guerre mondiale. Ainsi, en 1960, il devient le premier importateur de café africain aux États-Unis. A 40 ans, passionné et toujours en quête de nouveauté, il investit dans le vignoble champenois. Les premiers raisins récoltés sont vendus au négoce. En 1976, il crée et produit pour son cercle d'amis américains un champagne qui porte son nom... Le succès commercial est immédiat. Il vend sa marque en 1986 au Centre-Vinicole de la Champagne, et reste un incomparable ambassadeur, sans cesse animé d'une volonté de créer, d'innover, d'inventer.