

Réserve Exclusive Brut

FRESCO Y DINÁMICO

Ensamblaje:

Este Champagne está formado por una armoniosa combinación de un 20 % de chardonnay que le aporta elegancia y distinción, un 40 % de pinot noir que le confiere redondez y estructura, y un 40 % de meunier que le proporciona el sabor a fruta y la ligereza.

Ocasiones de degustación:

EN EL APERITIVO:
servir a 7 - 8° C.



Notas de cata:

El Réserve Exclusive Brut, un Champagne emblemático, encarna a la perfección el estilo Nicolas Feuillatte.

Este vino reúne todos los territorios de la región de Champagne en una síntesis perfecta. Se trata de un Champagne aéreo, dinámico y fresco, con una fruta franca, expresiva, en su perfecta madurez, lograda gracias a un prolongado envejecimiento en bodega que potencia su sabor y su consistencia.

Las notas de jugosa pera y albaricoque fresco se entremezclan, en perfecta fusión con sus delicadas y finas burbujas, revelándose poco a poco con el paso del tiempo. Impulsivo, fresco y simple en su complejidad, encarna de forma ideal «el espíritu Champagne» a la hora de apagar la sed con maridajes heterogéneos o con unas tapas en el aperitivo.



Elaboración:

Envejecimiento en bodega durante 3-4 años.

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Maridajes platos / vinos:

Placer simple

Crujientes de salmón ahumado
Queso Beaufort curado 18 meses

Momento de relax

Wrap de ave marinada y verduritas
Tarta Tatin de ruibarbo

Alta costura

Gambas salteadas con cilantro
Papillote de pescado con leche de coco
Sashimis de dorada

Galardones:

Medalla de Oro

Vinalies Internationales 2017.

Medalla de plata

International Wine Challenge 2017.

Medalla de plata – Nota de 90/100

Decanter World Wine Awards 2017.

Medalla de plata «outstanding»

International Wine & Spirit Competition 2017.

2 estrellas

Guía Champagne Gerhard Eichelmann 2017

91/100

Wine Spectator del 15 de diciembre de 2017

Medalla de plata

Champagne Masters 2017.

Gold and Best of Class

Sunset International Wine Competition 2017.

Nota de 14/20

Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau.