

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.

Servicio

EN EL APERITIVO:
servir a 7 - 8° C.



Degustación

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

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

Mundus Vini 2024

Medalla de Plata 92/100

International Wine & Spirit Competition 2022

90/100

Guía Melendo 2025

92/100

Wine Spectator Octubre 2023

91/100

James Suckling Tasting Junio 2022

Palé para Europa 800 x 1200 mm

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
150 cl	3,35	11,5	39,15	Caja de 3	10,50	49 x 30 x 13	216	72	3282946007252	780	172
				Caja de 1 paquetes	3,7	43 x 15 x 14,5	120	120	3282946016643	469	160
75 cl	1,65	9	32	Caja de 6	10,20	32,5 x 26 x 19	480	80	3282946006835	841	167
				Caja de 6 paquetes	10,50	28,5 x 20 x 33,5			3282946018555	865	183
37,5 cl	0,92	7,5	27,5	Caja de 12	10,39	30,5 x 23,2 x 27,5	792	66	3282946007023	711	180
20 cl	0,46	6	21	Caja de 24	11,25	37 x 25 x 23	1296	54	3282946107662	632	153

*Unidad de venta al consumidor



Réserve Exclusive Brut

FRESH AND DYNAMIC

Blend:

A harmonious blend of 20% chardonnay imparting elegance and finesse, 40% pinot noir for roundness and structure and 40% meunier for fruitiness and soft, supple character.

Drinking occasions:

AS AN APERITIF:
best served at 7 - 8°C.



Tasting note:

Réserve Exclusive Brut is an iconic Champagne that perfectly encapsulates Nicolas Feuillatte house style.

Representing the entire Champagne appellation, every inch of the region comes together to reveal a glorious showcase: light, fresh and vibrant Champagne, effusing intense, expressive fruit, while extensive cellar-ageing brings appealing maturity to perfect style and consistency.

Aromas of juicy pear and crunchy apricot merge and weave in a beguiling fusion around a mass of delicate bubbles, gradually unleashing their true character over time.

Simple in its complexity, refreshing and impulsive, it is fabulously versatile with wildly contrasting flavours, and the ideal partner to pre-dinner nibbles, where Réserve Exclusive Brut encapsulates true Champagne spirit to perfection.



Elaboration:

Aged for 3-4 years in our cellars.

The Chief Winemaker adapts dosage levels to each Champagne in order to enhance its flavours and aromas. The choice of reserve wine is crucial and takes into consideration a whole range of factors, including the proportion of cru wines, year of harvest, grape varieties, and vinification and ageing methods, in order to guarantee the intrinsic style of each Champagne

Food and wine pairings:

Simple pleasures

Smoked salmon toasts
Ripe 18-month *Beaufort* cheese

Relaxing interlude

Marinated chicken and spring vegetable wrap
Rhubarb *tarte tatin*

Fine dining

Sauteed king prawn and coriander
Fish and coconut milk parcel
Sea bass sashimi

Medals and accolades:

Gold medal

Vinalies Internationales 2017.

Silver medal

International Wine Challenge 2017.

Silver medal (90/100)

Decanter World Wine Awards 2017.

Silver "outstanding"

International Wine & Spirit Competition 2017.

2 stars

Gerhard Eichelmann Champagne Guide 2017.

91/100

Wine Spectator, 15th December.

Silver medal

Champagne Masters 2017.

Gold and Best of Class

Sunset International Wine Competition 2017.

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cueros/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
150 cl	3,35	11,5	39,15	Caja de 3	10,50	49 x 30 x 13	216	72	3282946007252	780	172
				Caja de 1 paquetes	3,7	43 x 15 x 14,5	120	120	3282946016643	469	160
75 cl	1,65	9	32	Caja de 6	10,20	32,5 x 26 x 19	480	80	3282946006835	841	167
				Caja de 6 paquetes	10,50	28,5 x 20 x 33,5			3282946018555	865	183
37,5 cl	0,92	7,5	27,5	Caja de 12	10,39	30,5 x 23,2 x 27,5	792	66	3282946007023	711	180
20 cl	0,46	6	21	Caja de 24	11,25	37 x 25 x 23	1296	54	3282946107662	632	153

* Retail sales unit

CENTRE VINICOLE
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
CD 40 A "PLUMECOQ"
51530 CHOUILLY

Union de Coopératives Agricoles à capital variable
RCS REIMS 775 611 924
CODE APE 1102A - N° agrément N 1554
Tél : +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie : +33 (0)3 26 59 63 73
www.nicolas-feuillatte.com