

PO

PALMES d'OR

CHAMPAGNE  Nicolas Feuillatte



Añada 2008

PALMES d'OR *Brut*

PALMES d'OR *Brut* A PRIMERA VISTA...

Una preciosa botella, de color negro opaco, que contrasta con las tonalidades habituales del Champagne. Una botella especialmente diseñada para contener este Champagne excepcional, facetada como una piedra preciosa que vibra emitiendo mil destellos. Las letras doradas subrayan con discreción y un toque de sutil de elegancia la promesa de un Champagne excepcional.

LA AÑADA 2008

Fue el año más frío de la década, marcado por una floración tardía seguida de una notable maduración de las bayas. Un estado fitosanitario excelente que produjo uvas con un perfil aromático fino y matizado y una promesa de un excelente potencial.

Esta añada neta y equilibrada forjó vinos de tiempo, elaborados para el futuro y cuya revelación aromática irá in crescendo.

Una añada de paciencia y lenta construcción, distinguida y refinada.

En la actualidad, sus vinos, todavía en su expresión más juvenil, entregan notas de flores secas, con una caricia de burbujas, una sustancia neta y elegantemente estructurada.

LA COSECHA PALMES D'OR BRUT

Cosecha icónica de la marca Nicolas Feuillatte, quintaesencia de su estilo, Palmes d'Or Brut solo se revela a lo largo de su año, cada vez una añada excepcional que permite exaltar todas sus cualidades primarias. Se trata de un vino de tiempo y de suprema emoción, con gran finura en su textura y sabor.

UNA PERSONALIDAD SINGULAR

- Una joya pura, una oda a la belleza.
- Reposo en bodega durante casi diez años.
- Casi el 95 % de los Grands Crus se dividieron en partes iguales entre Pinot Noir y Chardonnay.
- Un elemento de distinción: el Chardonnay de Montgueux, más exótico, carnoso e intenso, que aporta su pátina aromática y su ligazón.

NOTAS DE CATA

- Notas de fruta blanca muy fresca, almendra seca y albaricoque. Un ligero toque de especias.
- Sabores francos y llenos, entre grosella y cítricos. Frescura renovada y mineralidad que aportan los Pinots Noirs, con una firma calcárea y un toque ahumado de extrema delicadeza.



PALMES d'OR

CHAMPAGNE  Nicoles Feuillatte

Añada 2008 PALMES d'OR Brut

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

- Contra todo lo establecido!
¡Degústelo solo!
- Trufa
- Parmesano
- Foie gras al natural o a la
pimienta
- Salmón gravelax

MÁXIMA SIMPLICIDAD

No requiere un pedestal:
simplemente, hay que sumergirse
en él, apreciarlo por sí mismo,
acompañando a la mejor materia
prima.

UNA DOSIS MEDIDA

*La decisión del maestro
bodeguero es adaptar
la dosis de licor de
expedición a cada
cosecha para sublimar
sus sabores y aromas y
así garantizar su estilo
único.*

A S

Platinum 97/100

Decanter World Wine Awards 2022

Grand Gold

Mundus Vini 2023

M`dall` d` Orj

Champagne Masters 2023

International Wine Challenge 2023

95/100

James Suckling Tasting JunJP 2022

93/100

Wine Spectator DJCJembre 2021

94/100

Gault & Millau -

Guide des Champagnes 2024

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 cuel- los/palé	Número de cajas/ palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
75 cl	1.65	9	32	Caja de 3	5,40	32,7 x 25,5 x 11,5	420	140	3282946015448	780	176
				Caja de 1 paquetes	2,50	35,2 x 16,1 x 12,5	169	169	3282946105286	447	177
				Caja de 3 paquetes	7,20	36,8 x 34,7 x 13	216	72	3282946105286	519	171

*Unidad de venta al consumidor

TERROIRS ET VIGNERONS
DE CHAMPAGNE
CD 40 A "PLUMECOQ"
51530 CHOUILLY

Union de Coopératives Agricoles à capital variable
RCS REIMS 775 611 924
CODE APE 1102A - Agrément n°14450
Tél : +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie : +33 (0)3 26 59 63 73
www.nicoles-feuillatte.com



PALMES d'OR

CHAMPAGNE  Nicolas Feuillatte

PALMES d'OR *Brut*

2008 vintage

PALMES d'OR *Brut* ON FIRST SIGHT...

A precious, black, opaque bottle that shuns accepted Champagne tradition. A bottle specially designed to contain this exceptional Champagne, faceted like a precious stone, its exterior illuminated with a thousand shards of light. Golden letters, traced with a touch of luxury, subtly underscore the promise of an exceptional Champagne.

THE 2008 VINTAGE

This was the coldest year of the decade, marked by late flowering, followed by remarkable fruit ripening. Grapes in pristine condition offered delicate, nuanced aromas, the sign of great potential in years to come. This linear, well-balanced vintage has forged wines for ageing, built for the future; whose aromas will reach a dramatic crescendo as they come to the fore. A vintage calling for patience, slowly developing over time, distinguished and refined.

Today the wines linger in the bloom of youth, delivering notes of dried flowers and the gentle touch of gossamer bubbles, while elegantly structured and linear on the palate.

PALMES D'OR BRUT

Nicolas Feuillatte's iconic cuvée, capturing its quintessential style, Palmes d'Or Brut is only revealed through the prism of the vintage, when a truly exceptional harvest year enables its primary qualities to truly shine.

A wine defined by time, capable of stirring supreme emotion, offering texture and flavours of great finesse.

A CHAMPAGNE OF UNIQUE CHARACTER

- A pure gem, an ode to beauty.
- Rested in the cellars for almost a decade.
- 95% of wines sourced from Grand Cru vineyards, a blend of Pinot Noir and Chardonnay in equal measure.
- A defining feature: Chardonnay from Montgueux, more tropical, fleshy and intense in character, and imparting its aromatic patina and cohesive qualities.

A TASTE OF WHAT'S TO COME

- Aromas of bracingly fresh white fruits, dried almonds and apricots, and a slight hint of spice.
- Upfront, permeating flavours of redcurrant and citrus fruits. A second wave of Pinot Noir freshness and streak of minerality, underpinned by a distinctive chalk signature and acutely delicate smoky edge.





PALMES d'OR

CHAMPAGNE  Nicolas Feuillatte

PALMES d'OR *Brut*

2008 vintage

A FEW FOOD PAIRINGS

- Defying convention – magnificent on its own!
- Truffles
- Parmesan
- Foie gras au naturel with pepper
- Salmon gravlax

A Champagne to be savoured with abandon, not revered from afar. Appreciate Palmes d'Or for all that it is: a fine and noble wine, in all its simplicity.

DOSAGE IN JUST THE RIGHT MEASURE

It is a prerequisite of the Chief Winemaker to tailor the 'liqueur d'expédition' to each cuvée in order to enhance the flavours and aromas, and guarantee its unique style.

MEDALS & ACCOLADES

Platinum 97/100

Decanter World Wine Awards 2022

Grand Gold

Mundus Vini 2023

Gold Medal

Champagne Masters 2023

International Wine Challenge 2023

95/100

James Suckling Tasting June 2022

93/100

Wine Spectator December 2021

94/100

Gault & Millau -

Guide des Champagnes 2024

EUROPEAN PALLET 800X1200MM

Product	Product Weight (kg)	Product diameter (cm)	Product Height (cm)	Standard packaging	Weight of Case (kg)	Case Dimensions (cm)	N° bottles /pallet	N° cases /pallet	EAN RETAIL SALES UNIT	EAN CASE	Total pallet weight (kg)	Total height (cm)
75 cl	1.65	9	32	Case of 3	5.40	32.7 x 25.5 x 11.5	420	140	3282946015448	3282946014892	780	176
				Case of 1 gift box	2.50	35.2 x 16.1 x 12.5	169	169	3282946105286	3282946010238	447	177
				Case of 3 gift boxes	7.20	36.8 x 34.7 x 13	216	72	3282946105286	3282946057929	519	171

TERROIRS ET VIGNERONS
DE CHAMPAGNE
CD 40 A "PLUMECOQ"
51530 CHOUILLY

Union de Coopératives Agricoles à capital variable
RCS REIMS 775 611 924
CODE APE 1102A - Agrément n°14450
Tél : +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie : +33 (0)3 26 59 63 73
www.nicolas-feuillatte.com