

Réserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut

EL ENSAMBLAJE MÁS COMPLETO DE PREMIERS CRUS

Blend

Partes iguales:

- Chardonnay
- Pinot noir
- Meunier

Maridaje

PLACER SENCILLO

- Marisco
- Tabla de quesos

MOMENTO DE RELAJACIÓN

- Blanquette de ternera
- Entrecot

ALTA COCINA

- Setas salteadas
- Pastel de calabaza
- Foie gras

Argumentos clave

El más completo e inédito de los Premier Cru. Una cuvée con una extraordinaria vocación gastronómica y gran versatilidad. Cada variedad de uva aporta claramente su personalidad, acompañada de una dosificación precisa y elegante, todo ello sostenido por un magnífico equilibrio. Un champagne especialmente creado para acompañar una comida de principio a fin. Cuvée distribuida selectivamente en:

- Restauración gastronómica y bistrónica
- Tiendas especializadas de vino

Elaboración

3 años de crianza en bodega

Cata

El ensamblaje más completo de **Premiers Crus** que existe en Champagne (26 pueblos).

Su carácter mineral y vibrante refleja su origen. Es un vino cosmopolita que revela notas dulces de miel de acacia, pera, frutas blancas y cítricos frescos, que posteriormente dan paso a aromas más golosos y envolventes.



Premios y reconocimientos

- **15,5/20** – *Guide Gault & Millau 2021*
- **Medalla de Plata – 90 puntos** – *International Wine & Spirit Competition 2021*
- «Un brut sin añada que expresa de la mejor manera el talento del ensamblaje» – *Cuisine et Vins de France*



CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

FRANCE

Réserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut

THE MOST COMPREHENSIVE BLEND OF PREMIER CRUS

Blend

Equal parts of
Chardonnay, Pinot
noir and Meunier

Food and wine pairing

SIMPLE PLEASURE

- Seafood platter
- Cheese platter

MOMENT OF RELAXATION

- Blanquette of veal
- Entrecôte

HIGH COUTURE

- Pan-fried mushrooms
- Pumpkin pie
- Semi-cooked foie gras

Key arguments

The most complete and unprecedented
of 1er Cru.

A cuvée with a gastronomic gift of
ubiquity.

A perceptible contribution from each
grape variety accompanied by a
chiselled dosage, all coupled with great
balance.

A Champagne specially created to
accompany an entire meal.

A cuvée in selective distribution:
bistronomy / wine shops.



Elaboration

3 years' cellar ageing.

Tasting

The most complete assemblage of
Premiers Crus that exists in Champagne
(26 villages).

Its mineral and nervous character reflects
its origin. It is a cosmopolitan wine,
revealing sweet notes of acacia honey, of
pear, white fruits and fresh citrus
citrus fruits, which then give way to greedy
aromas.



ACCACIA HONEY



WHITE FRUIT

Medals & Accolades

15.5/20

Guide Gault & Millau
2021

MÉDAILLE D'ARGENT –90 pts
International Wine & Spirit
Competition 2021

«Un brut non millésimé qui
exprime au mieux le talent de
l'assemblage»
CUISINE ET VINS
DE FRANCE

