

# 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  Nicolas 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.*

### ~ AŁ \$° ž Ž " S

**Platinum 97/100**  
Decanter World Wine Awards 2022

**Grand Gold**  
Mundus Vini 2023

**MTdallPdTO<sup>r</sup>^**  
Champagne Masters 2023  
International Wine Challenge 2023

**95/100**  
James Suckling Tasting Jun[a 2022

**93/100**  
Wine Spectator D[c]embre 2021

**94/100**  
Gault & Millau -  
Guide des Champagnes 2024

### PALÉ PARA EUROPA 800 x 1 200 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)
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.nicolas-feuillatte.com