

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 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)
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