



# TERROIR PREMIER CRU

SÍMBOLO DEL BUEN GUSTO  
Y DEL ESTILO DE VIDA  
FRANCÉS



CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte  
FRANCE



## ORIGEN

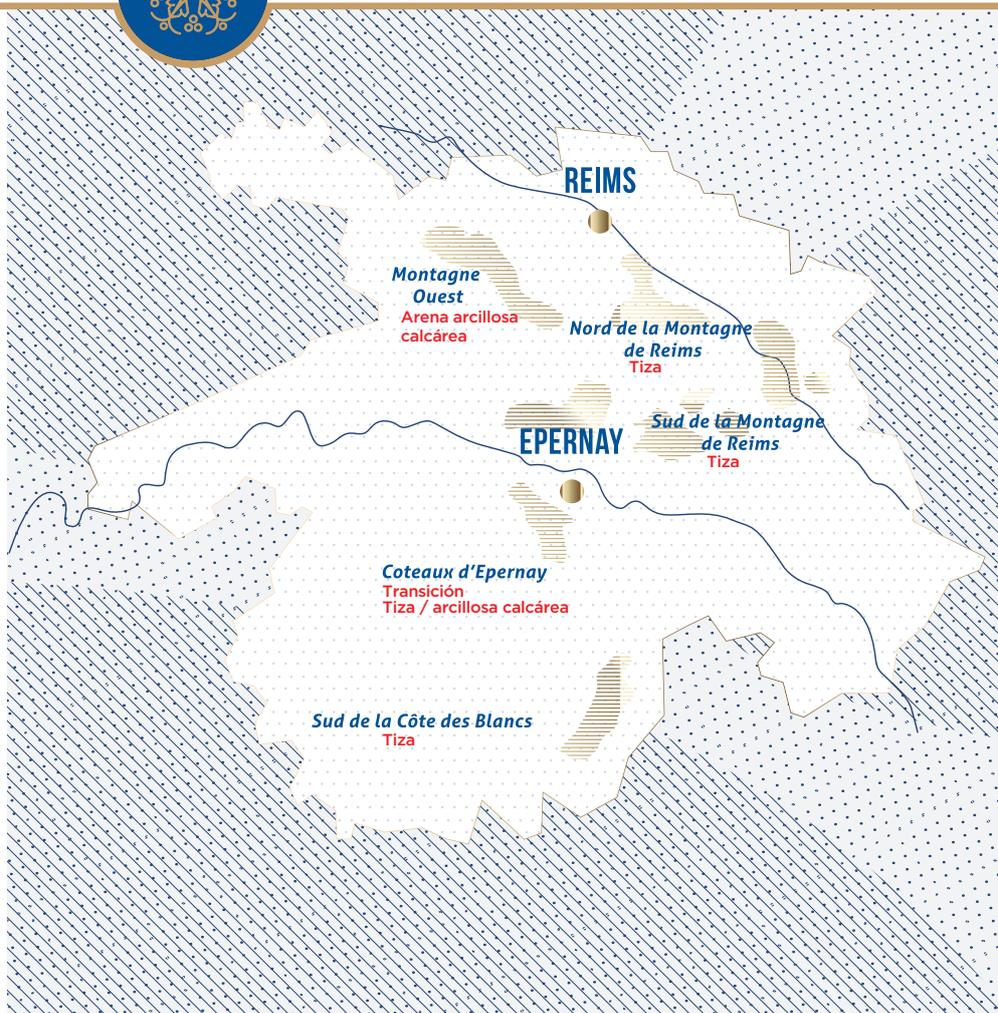
El Terroir Premier Cru se origina en las tierras de la región de Champaña, por lo que reúne la diversidad de la naturaleza. Este champán, procedente del trabajo de los viticultores, refleja **la riqueza sensorial**, así como la **paleta de colores infinitos** de esta encantadora tierra.

Está hecho a partir de una combinación de diferentes variedades de uva procedentes de los Premiers Crus con Denominación de Origen Controlada (Appellation d'Origine Contrôlée), y que son originarias de **cinco grandes áreas representativas**:

- El sur de la Côte des Blancs (tiza).
- Las colinas de Épernay (transición entre los suelos de tiza y arcillosos calcáreos).
- El sur de la Montaña de Reims (tiza).
- El norte de la Montaña de Reims (tiza).
- La montaña oeste (arcilla-calizaarena)

## COMPOSICIÓN

El Terroir Premier Cru es el resultado de la combinación de territorios más completa del mercado actual. Estas tres variedades diferentes de uva le confieren **un sorprendente equilibrio y potencial** a cada uno de los vinos que componen este champán característico de su zona. Entre tales vinos se incluyen los Premiers Crus de Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Jouy-les-Reims, Sermiers, Champillon, Cuis, Cumières, Hautvillers...



## DEGUSTACIÓN

El Terroir Premier Cru tiene un color dorado claro, con un aspecto muy brillante. Su origen se refleja en su carácter mineral y nervioso. Es un vino **cosmopolita, a la vez que revelador**.

**En nariz**, las dulces notas de miel de acacia, pera, frutos blancos y cítricos frescos dejan paso a los aromas más deliciosos.

**En su paladar**, la tierra toma protagonismo: la mineralidad de los suelos gredosos tras de una ligera lluvia en las laderas de la Côte des Blancs, así como la rocosidad de la piedra caliza emblemática de la región de Champagne se expresan plenamente.

Además, los Pinots Noirs picantes procedentes del sur de la Montaña de Reims aportan una potencia y estructura suave a este vino cincelado, con el que disfrutará de la suave delicadeza del Meunier.

**Finalmente**, una nueva tensión y una sensación salada abrirán sus papilas gustativas: El Terroir Premier Cru puede disfrutarse para comenzar con un aperitivo y durante toda la comida.

## TEMPERATURA IDEAL

**EN EL APERITIVO:** servir a 7 - 8 °C

**EN COMIDAS:** servir a 10 - 12 °C



## ELABORACIÓN

El objetivo de Guillaume Roffiaen, jefe de bodega de los champanes Nicolas Feuillatte, es adaptar la dosis exacta de licor de expedición a cada cosecha para resaltar sus aromas. La elección del vino de reserva es esencial. Ello se lleva a cabo según la cosecha, el año de la colecta, la variedad de la uva, así como el modo de vinificación y maduración para garantizar que cada vino tenga un estilo único. El Terroir Premier Cru se vinifica en toneles de acero inoxidable con control de temperatura. Su matriz incluye una proporción de uva Meunier sin maloláctica crecida en sotobosques. Envejecimiento en la bodega durante al menos 3 años.

## ¡A COMER!

El Terroir Premier Cru es un vino para compartir, inundado de cultura y destinado a los amantes de la buena comida. Es el mejor representante del modo de vida francés y se enmarca en la tendencia de la bistronomía. A la hora de comer, se puede disfrutar tanto durante un brunch como una cena, ya que encaja a la perfección como acompañamiento de una cocina refinada y de temporada.

### BRUNCHS

Huevo benedictino  
Croque Monsieur / Croque Madame  
Scones de queso  
Tortilla de trufas  
Salteado de champiñones  
Pastel de calabaza

### ENTRANTES

Gravlax de salmón  
Foie gras semicocido  
Pinchos de gambas  
Raviolis Dim Sum

### MAR Y MONTAÑA

Blanqueta de ternera  
Entrecot o filetes Maître d'Hôtel  
Surtido de mariscos  
Raya con alcaparras  
Lenguado a la meunière

### ACOMPAÑAMIENTOS

Menestra de verduras de primavera  
Patatas fritas  
Gratin Dauphinois

### QUESOS

Queso comté  
Queso de cabra fresco  
Queso Brillat-Savarin

## PALÉ EUROPEO 800 X 1200 MM

Producto	Peso producto (kg)	Diámetro del producto (cm)	Altura del producto (cm)	Embalaje estándar	Peso de la caja (kg)	Medidas de la caja (cm)	Núm. unidades palé	Núm. cajas palé	Código EAN UVC*	Peso total del palé	Altura total (cm)
75 cl	1,65	9	32	Caja con 6 unidades con 6 estuches	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946038928 3282946038911	841 865	167 183

\*Unidad de venta al consumidor

**CENTRE VINICOLE  
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE**  
CD 40 A « PLUMECOQ »  
51530 CHOUILLY

Union de Coopérative 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