

Colección Vintage 2010 Brut

COSECHA 2010

Fue un año generoso y soleado, con condiciones climáticas extremas que permitieron un proceso de maduración excepcional de las uvas, lo que produjo bayas dulces y jugosas. Desde el primer momento, el poder aromático se expresó con ardor y elegancia, lo que ofrecía un potencial original muy interesante. Este brillo aromático es más notable cuanto más refinado y complejo se vuelve con el tiempo.

Por consiguiente, el champán 2010 se ha preservado y conservado en una cosecha muy variada, con un carácter suave e intenso.

Oportunidades de degustación:

EN EL APERITIVO: servir a entre 7 y 8 °C
EN COMIDAS: servir a entre 10 y 12 °C



EL CARÁCTER DEL BRUT DE LA COSECHA 2010

- Un champán hecho a partes iguales de pinot noir, meunier y chardonnay.
- Envejecimiento mínimo de siete años en bodega.
- Gran versatilidad de sintonía.

Para preparar el paladar

- La frescura y la juventud de la fruta son su distintivo.
- En la nariz, destaca el chardonnay, con notas de cáscara de cítricos, albaricque fresco y garriga.
- En el paladar, el pinot noir toma el control con una textura firme y robusta, templada por la dulzura del meunier. Las flores secas, la fruta amarilla y las frambuesas toman el relevo para formar un marco natural fresco, fácil y sabroso.

Colección Vintage 2010 Brut

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Debe combinarse con platos sencillos, sin adornos, o bien picantes como un curry con arroz de frutos secos (biryani) o un naan con queso.

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.

La elección del vino de reserva es esencial. Se lleva a cabo de acuerdo a las cosechas, los años de cosecha, la variedad de vid y los métodos de elaboración y de maduración del vino para garantizar el estilo único de cada variedad.

Palé para Europa 800 x 1 200 mm

Producto	Masa del producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura del producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de la caja (kg)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total del palé	Altura total (cm)
75cl	1,65	9	32	caja grande de 6 cajas pequeñas de 6 paquetes individuales	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946106481 3282946017619	841 865	167 183

*Unidad de venta al consumidor

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

Union de Coopératives 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