

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

AOP CHAMPAGNE

FOURNISSEUR :

Champagne Nicolas Feuillatte



TERROIR : Craie champenoise.

CEPAGE : Chardonnay (25%), Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (35%).

VINIFICATION / ELEVAGE : Méthode champenoise, vieillissement en cave de 3 ans minimum.

MISE EN BOUTEILLE : En région de production

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe jaune pâle cristalline, brillante, reflets argentés.

Arômes

Nez de fruits blancs frais, épices, fruits mûrs.

Saveurs

Bouche franche et élégante, complexe, bulle délicate, fraîcheur en finale.

CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

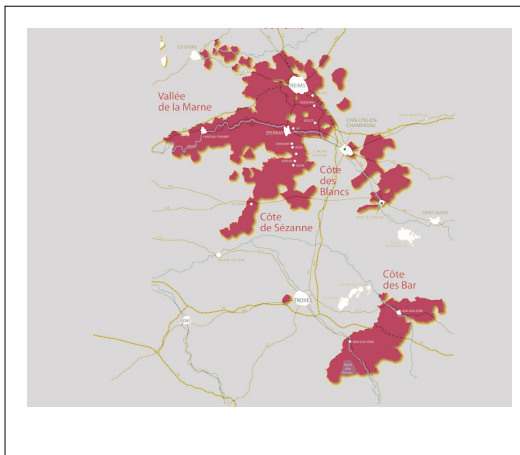
Bouteille	37.5	12	502109
Bouteille	75	6	502110
Bouteille	150	3	502111

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Amuse-bouches, Poissons à chair rose, Veau

Température de service : 7 - 8°C



CARTE DES VINS

Champagne AOP Nicolas Feuillatte Brut Réserve

D'une grande délicatesse et élégance, le Brut Réserve convient parfaitement à l'apéritif.

