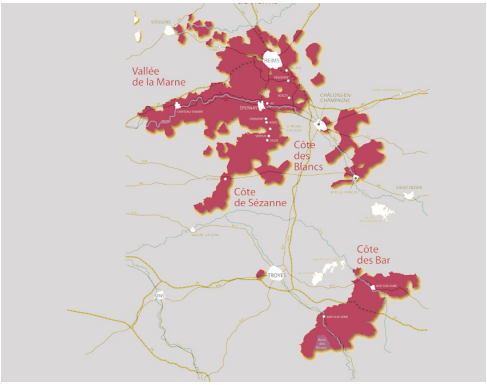
Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive

AOP CHAMPAGNE

FOURNISSEUR :
Champagne Nicolas Feuillatte



TERROIR :

CEPAGE : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

VINIFICATION / ELEVAGE :

MISE EN BOUTEILLE : A la propriété

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur	Robe jaune pâle cristalline, brillante, reflets argentés.
Arômes	Nez de fruits blancs frais, fruits mûrs.
Saveurs	Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps.

CONTENANT	CENTILITRAGE	COLISAGE	REFERENCE
Bouteille	37.5	12	502109

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Fruits de mer,Poissons à chair blanche,Poissons grillés,Volailles,Crustacés

Température de service : 7 - 8°C

CARTE DES VINS

Champagne AOP Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive
Simple dans sa complexité, désaltérant, il incarne l'esprit champagne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.