



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

AOC Champagne, Edition Enchantement

750 ml

N° Art. 60231700

Un nez enchanteur de lys blanc et de magnolia. Viennent ensuite des notes méridionales de zeste d'orange confite, de citron vert doux et de pêche de vigne, quelques biscuits aux amandes et du caramel. Une mousse souple, corsée et finement perlée enveloppe le palais. L'acidité juteuse est accompagnée de biscuits aux amandes, de croissants à la vanille, de pommes aux joues rouges mûres et de pêches juteuses. Une herbe passionnante qui rappelle les olives et les herbes de montagne résonne.

Origine:	France / Champagne
Cépage:	Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Maturité:	2 à 3 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Biscuits apéritifs, Gâteau, biscuits, pâtisserie, Sushi, Sashimi, Ceviche, Terrine de poisson, Salade de fruits de mer
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage des baies entières
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En cuve inox
Volume:	12.0 %

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

