



# Nicolas Feuillatte Rosé Réserve Exclusive

AOC Champagne, 750 ml

750 ml

N° Art. 60202700

Une attaque aromatique, avec des pétales de rose, des cynorrhodons, des groseilles rouges, de bonbon à la framboise, de cerise, de poivre et de cannelle et du toast autant au nez qu'au palais. La mousse est douce et corpulente, le goût aussi intense que le bouquet, sec et en même temps avec une belle amplitude fruitée. L'attaque est juteuse avec des notes de framboises, de cassis et d'oranges sanguines parfumées au gingembre. La longue finale rappelle les oranges mûres et sucrées.

Origine:	<b>France / Champagne</b>
Cépage:	<b>Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir</b>
Maturité:	<b>2 à 3 ans</b>
Température de consommation:	<b>10 à 12 °C</b>
Accord mets:	<b>Apéro riche, Sushi, Sashimi, Ceviche, Plats asiatiques doux, Vitello tonnato, Couscous aux légumes, Tarte aux fruits</b>
Vinification:	<b>Pressurage des baies entières, Fermentation en cuve inox</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte</b>
Élevage:	<b>Sur lies</b>
Durée de l'élevage:	<b>36 mois</b>
Volume:	<b>12.0 %</b>
Parker:	<b>90</b>
Vinum:	<b>89</b>
Wine Spectator:	<b>90</b>

Note: Contient des sulfites

## 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

