Nicolas Feuillatte Rosé Réserve Exclusive

AOC Champagne, 750 ml

750 ml

CHF 58.90

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

Note: Contient des sulfites

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Note boisée

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Minéralité/âpreté

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10