

# Nicolas Feuillatte Cuvée 225 rosé

AOC Champagne, 2008

750 ml

N° Art. 60210708

L'oeil : D'une grande limpidité, avec une mousse gentiment espiègle, un cordon de belle tenue ponctué d'une superbe effervescence participe à l'éclat de la robe jaune or. Nez : Généreux, évoque des notes gourmandes de miel, d'épices, de fruits jaunes (abricot, pêche) et de vanille. La touche boisée reste subtile sans jamais dominer : des nuances fumées renforcent la complexité olfactive du vin. Bouche : Elle se développe autour d'un équilibre entre la fraîcheur et l'ampleur, voire l'onctuosité. La finale franche, structurée et vineuse présage d'un joli potentiel de garde.

Origine:	<b>France / Champagne</b>
Cépage:	<b>Pinot noir, Chardonnay</b>
Maturité:	<b>1 à 5 ans</b>
Température:	<b>10 à 12 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Apéro riche, Spécialités marocaines, Poisson de mer grillés, Selle de chevreuil au four, Gibiers à plumes, Paella</b>
Vinification:	<b>Fermentation en fûts de chêne, Pressurage des baies entières</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte</b>
Élevage:	<b>En partie en barriques neuves et usagées</b>
Volume:	<b>12.0 %</b>



# 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

