

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE



Organic Extra Brut

Champagne | Champagne

Ref. 159.021

Castas: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, provenientes de vinhas biológicas: 75% em Barséquanais

(incluindo 40% de Les Riceys) e 25% do Vallée de la Marne.

Notas de Prova: Cor amarelo suave com atrativos brilhos de prata e bolhas fino vivazes. Sente-se imediatamente a fruta: o nariz abre-se sobre aromas de pêssego de vinha, geleia de marmelo, caroço de cereja e groselha. Notas de tosta grelhada e brioche quente, pontuado com ameixas Mirabelle e Mangostana exótica. Estrutura assertiva. O paladar é harmonioso e tempera a frescura e o 'nervo' do vinho, com subtis sugestões de framboesa e romã. O final oferece uma mineralidade surpreendente.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou a fazer pairing com comida simples e fresca. Experimente-o com um Salmão curado Gravlax, Ovas de peixe em torrada de pão escuro, Ostras grelhadas com crosta de Parmesão, Canudos de massa folhada e queijo, Quiche de legumes assados ou apenas Queijo de cabra com pão crocante.

Formatos Disponíveis: 75 cl

Teor Alcoólico: 12 %

Informações Logísticas

Europalete com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 3282946069458
