



Nicolas Feuillatte

FRANCE



8°

RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT

Champagne | Champagne

Ref. 159.001

Castas: Um blend harmonioso de 20% de Chardonnay, para conferir elegância e requinte; 40% de Pinot Noir, para dar estrutura e ficar mais 'redondo' e 40% de Meunier, para o caráter frutado e macio.

Notas de Prova: O Réserve Exclusive Brut é um champagne leve, fresco e vibrante, com fruta intensa e expressiva, enquanto o longo envelhecimento em cave lhe dá uma maturidade apelativa, num estilo e consistência perfeitos.

Aromas de pera suculenta e damasco crocante, fundem-se de forma sedutora em torno de uma massa de bolhas delicadas, gradualmente libertando o seu verdadeiro caráter ao longo do tempo.

Harmonização: Prazeres simples: Torradas de salmão fumado ou Queijo Beaufort com 18 meses de cura; Interlúdio relaxante: Frango marinado e wrap de vegetais primavera ou Tarte tatin de ruibarbo; Refeições finas: Camarão-rei salteado e coentros, Peixe e leite de coco em papeloete ou Sashimi de Robalo

Formatos Disponíveis: 75 cl, 150 cl e 300 cl

Teor Alcoolico: 12 %

Informações Logísticas

Europalete com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 3282946006835

ITF: 3282946006835