

## Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé 20cl

Frankrike / Champagne / Champagne



Over 5000 vinbønder i Champagne er tilknyttet Nicolas Feuillatte, det vil si at 1 av 3 av alle dyrkere i Champagne leverer druene sine til Nicolas Feuillatte. 13 av de totalt 17 Grand Cru-vinmarkene, og 33 av de totalt 42 Premier Cru-vinmarkene eies av vinbønder tilknyttet selskapet. Av druetyper produseres det ca. 26% Chardonnay, ca. 27% Pinot Noir og ca. 47% Pinot Meunier. Champagne, en av de nordligste vinproduserende regioner, har et kjølig klima, noe som gir viner med mye syre og kompleksitet. Nicolas Feuillatte er den mest solgte champagnen i Frankrike, og den 3. største champagnen i verden.

Kun musserende vin fremstilt i Champagne, Frankrike, kan ved lov kalles champagne.

Nicolas Feuillatte Brut Rosé lages på samme måte som vanlig champagne, men tilsettes 17% rødvín. Dette er en elegant og fruktig champagne.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Champagne                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Champagne                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Produsent</b>            | Champagne Nicolas Feuillatte                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Druetyper</b>            | 45% Pinot Noir, 45% Pinot meunier, 10% Chardonnay                                                                                                                                                                               |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Først lages en vanlig hvitvin, som lagres i 3-5 år på flaske. Deretter følger annengangs gjæring på flaske, før den degorgeres, korkes og slippes på markedet.                                                                  |
| <b>Lagring</b>              | Lagret i minimum 3 år.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,0 %      Sukker: 10,7 g/l      Syre: 4,04 g/l                                                                                                                                                                       |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar nå                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Karakteristikk</b>       | Flott bringebærrød farge. Moussen er elegant med langvarige bobler. Duften eksponerer en intens rikhet og finesse av mineraler og florale dufter samt nøtter, rips og solbær. En frisk og fruktig champagne med lang ettersmak. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | Ved 6 - 8° C                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Passer til</b>           | Perfekt til aperitiff. Nydelig til hummer, fjærkre og kalv. Er også idéell til skogsvilt som fasan og annen fugl.                                                                                                               |
| <b>Webside</b>              | www.feuille.com                                                                                                                                                                                                                 |

Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,2 L                 | 4332104           |                   | kr. 216,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 24                    | Bestillingsutvalg |                   |                          |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Ready for every moment*