

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé

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. Brut Rosé lages på samme måte som vanlig champagne, men tilsettes 17% rødvin.



Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Nicolas Feuillatte
Druetyper	60% Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay
Vinifikasjon	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.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 9,2 g/l Syre: 6,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	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.
Serveringstemperatur	Ved 6 - 8° C
Passer til	Nydelig til hummer, fjærkre og kalv. Etter noen års lagring vil Brut Rosé bli idéell til skogsvilt som fasan og annen fugl.
Webseite	www.feuille.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	4332105	2379030	kr. 1 394,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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