



Réserve Exclusive Brut A.O.C. Champagne

Variedades

30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier.

Tipo de vino

Champagne con 3-4 años de envejecimiento en Bodega..

Elaboración

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Nota de cata

El Réserve Exclusive Brut, un Champagne emblemático, encarna a la perfección el estilo Nicolas Feuillatte.

Este vino reúne todos los territorios de la región de Champagne en una síntesis perfecta. Se trata de un Champagne aéreo, dinámico y fresco, con una fruta franca, expresiva, en su perfecta madurez, lograda gracias a un prolongado envejecimiento en bodega que potencia su sabor y su consistencia.

Las notas de jugosa pera y albaricoque fresco se entremezclan, en perfecta fusión con sus delicadas y finas burbujas, revelándose poco a poco con el paso del tiempo. Impulsivo, fresco y simple en su complejidad, encarna de forma ideal «el espíritu Champagne» a la hora de apagar la sed con maridajes heterogéneos o con unas tapas en el aperitivo.

Maridaje

Placer simple: Crujientes de salmón ahumado Queso Beaufort curado 18 meses. Momento de relax: Wrap de ave marinada y verduritas Tarta Tatin de ruibarbo. Alta costura Gambas salteadas con cilantro Papillote de pescado con leche de coco Sashimis de dorada.

Premios

- Medalla de Oro Vinalies Internationales 2017
- Medalla de plata International Wine Challenge 2017
- Medalla de plata - Nota de 90/100 Decanter World Wine Awards 2017
- Medalla de plata «outstanding» International Wine & Spirit Competition 2017
- 2 estrellas Guía Champagne Gerhard Eichelmann 2017
- 91/100 Wine Spectator del 15 de diciembre de 2017
- Medalla de plata Champagne Masters 2017
- Gold and Best of Class Sunset International Wine Competition 2017
- Nota de 14/20 Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau