



## Réserve Exclusive Brut A.O.C. Champagne

### Cépages

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

### Type de vin

Champagne élevé en cave pendant 3 à 4 ans.

### Élaboration

Le choix du chef de cave est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée afin de sublimer les saveurs et les arômes. La sélection du vin de réserve est primordiale. Elle s'effectue en fonction des crus, des années de vendange, des cépages ainsi que des méthodes de vinification et d'élevage, afin de garantir un style unique à chaque vin.

### Note de dégustation

Réserve Exclusive Brut, Champagne emblématique, incarne à la perfection le style Nicolas Feuillatte.

Ce vin réunit tous les terroirs de la Champagne en une synthèse parfaite. C'est un Champagne aérien, dynamique et frais, doté d'un fruit franc et expressif, arrivé à parfaite maturité grâce à un long vieillissement en cave qui renforce sa saveur et sa consistance.

Des notes de poire juteuse et d'abricot frais s'entremêlent en parfaite harmonie avec ses bulles fines et délicates, se révélant peu à peu avec le temps. Impulsif, frais et d'une simplicité complexe, il incarne idéalement « l'esprit Champagne » pour étancher la soif, aussi bien avec des accords variés qu'à l'apéritif autour de tapas.

### Accords mets et vins

Plaisir simple : Croustillants de saumon fumé, Beaufort affiné 18 mois.

Moment de détente : Wrap de volaille marinée et petits légumes, tarte Tatin à la rhubarbe.

Haute couture : Gambas sautées à la coriandre, papillote de poisson au lait de coco, sashimis de dorade.



## Prix

- 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