

# Nicolas Feuillatte Palmes d'Or Rosé Millésime

AOC Champagne, 2006

750 ml

Art-Nr. 60207706

Der erste Eindruck gleich vorweg: Outstanding! Komplexe Aromatik mit wilden Hibiskusblüten, barocken Teerosen, eingelegten Kirschen, ein Hauch von Himbeergeist und Portwein, reife Orange, Kardamom, Sumach, Zimt, Röstmandel und etwas Tabak. Feine Perlen umspielen die markante Struktur. Am Gaumen vielschichtig, saftig und feinen, eleganten Tanninen. Ein grosszügiger Aromenfächer von Äpfeln, Blutorangen, Kirschstange, Himbeergelée, Tamarinde, balsamischen Noten und etwas Anis und Pfeffer. Ein eigenständiger und opulenter Champagner der Luxusklasse in jeder Hinsicht.

Herkunft:	<b>Frankreich / Champagne</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir</b>
Genussreife:	<b>10 bis 18 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Fruchttorte, Marokkanische Spezialitäten, Châteaubriand, Filet Wellington, Wildgeflügel, Ziegenkäse, Gemüse Couscous</b>
Vinifikation:	<b>Flaschengärung, sanfte Pressung</b>
Ernte:	<b>Strenge Selektion, in kleinen Kisten, Handlese mit gleichz. Traubenselektion</b>
Ausbau:	<b>auf der Hefe, langer Ausbau</b>
Volumen:	<b>12.0 %</b>
Wine Spectator:	<b>92</b>



## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Mineralität/Herbe



#### Körper



#### Abgangslänge

