



# Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Collection Vintage

AOC Champagne, 2012

750 ml

Art-Nr. 60205712

Dieser reinsortige Chardonnay offeriert eine intensive, breitgefächerte Nase: Akazien- und Orangenblüten, Honigwabe, reifer Pfirsich, Kaktusfeigen und Ananas, Tahiti Vanille und Kardamom, warmes Brioche und Butterkaramell. Er schmiegt sich feinperlig und zugleich opulent an den Gaumen, besticht durch seine saftige Fruchtfülle, die an Mirabelle, Mandarine, Ananas erinnert. Spannend durch die feine mineralische Komponente und Anklänge an geröstete Nüsse, frischen Brotteig und Safran. Animierend trockener und komplexer Abgang.

Herkunft:	<b>Frankreich / Champagne</b>
Traubensorte:	<b>Chardonnay</b>
Genussreife:	<b>10 bis 15 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>10 bis 12 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Apérogebäck, Fruchttorte, Geräucherte Fische, Grillierter Meerfisch</b>
Vinifikation:	<b>Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion</b>
Ausbau:	<b>im Stahltank</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

