



Nicolas Feuillatte Grand Cru Millésimé Blanc de Blancs

AOC Champagne, 2012

750 ml

Art-Nr. 60227712

Vom Decanter Magazin mit den Platinum Preis und 98 Punkten prämiert. Ein Blanc de Blancs, der ausschliesslich aus Trauben von Grand-Cru-Lagen gekeltert wurde und mindestens acht Jahre auf der Flasche reifte. Beeindruckend intensives Bouquet, das an weisse Sternjasminblüten, Akazien, Minze, Zitronengras, Apfel, Blutorange und etwas Mokka sowie geröstete Mandeln erinnert. Ein bisschen wie ein Spaziergang über einen orientalischen Markt oder durch eine Orangerie. Am Gaumen ein Auftakt mit einer feinen Mousse, vielschichtig, elegant und zugleich opulent mit feiner Mineralik. Die Saftigkeit wirkt animierend. Ein Aromenkleid aus frischen Wiesenkräutern, Vanille, Pomelo, weisser Johannisbeere, Ananas und dezenten Röstaromen.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Chardonnay
Genussreife:	1 bis 5 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Geräucherte Fische, Ganzer Fisch aus dem Ofen, Fischterrine, Vitello tonnato, Würzige Hartkäse
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im Stahltank
Volumen:	12.0 %

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

