



Nicolas Feuillatte Grand Cru Millésimé Blanc de Noirs

AOC Champagne, 2008

750 ml

Art-Nr. 60228708

Ein Blanc de Noirs aus den besten Pinot Noir Grand Cru Lagen. Ein kraftvoll und strukturierter Jahrgangschampagner. Noten von getrockneten Datteln und Feigen, Ingwer und Karamell, Walnussschale, Vanille-Mango und Orangen treten in den Vordergrund. Sobald der Champagner etwas Luft bekommt, setzen sich Düfte von Aprikosen, Kumquat und kandierten Früchten frei. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem markanten Auftakt und einer vollen Mousse. Aromen von herber Orangenzeste, Pomelo, gedörrten Aprikosen, knuspriger Brotkruste, Seetang, ein Touch von "Umami" und Melisse. Ein enorm runder und langer, aromatischer Abgang.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Pinot noir
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Süßwasserfisch an Rahmsauce, Lammrückenfilet an Kräuterjus
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

