



# TERROIR PREMIER CRU

SYMBOLE DU BON GOÛT  
ET DE L'ART DE VIVRE  
À LA FRANÇAISE



CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte  
FRANCE



## ORIGINE

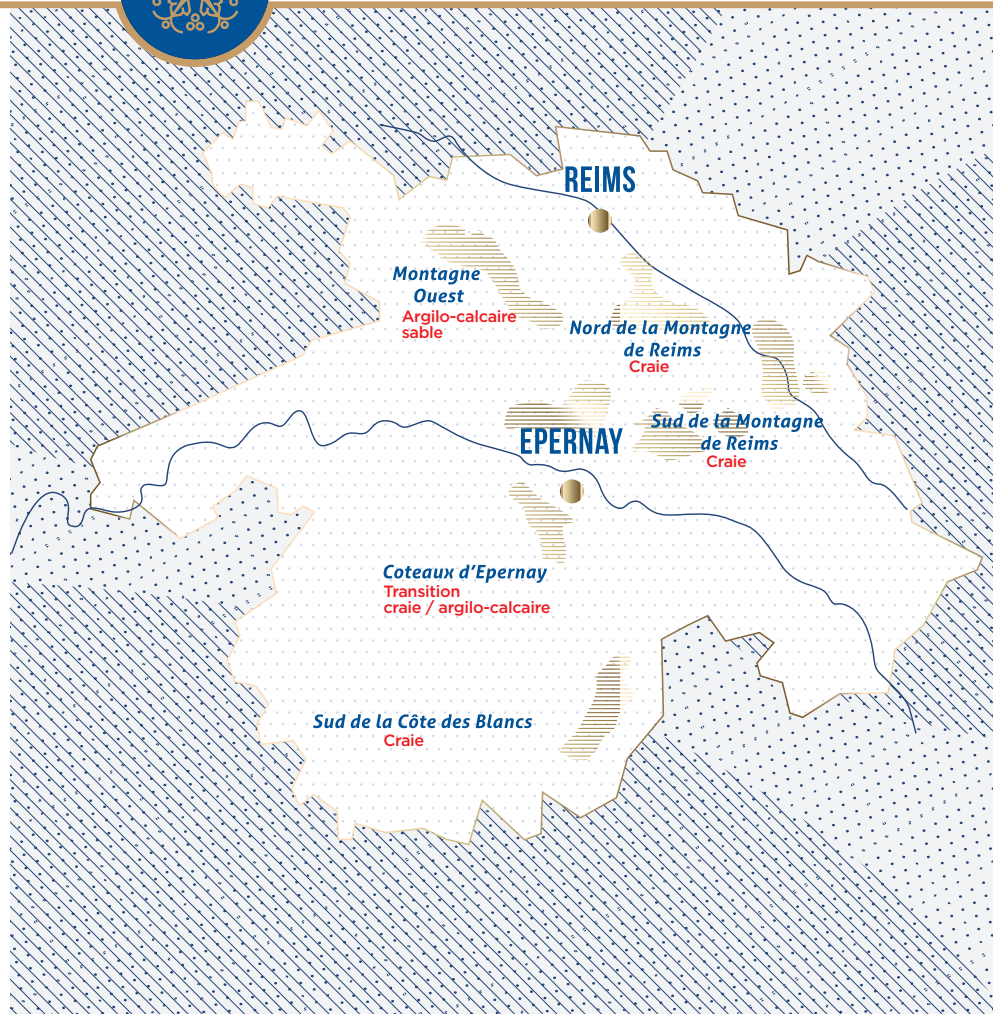
Terroir Premier Cru, par son origine, les Terres de Champagne, rassemble la diversité de la nature. Fruit de la vigne, révélé par le travail des hommes, il exprime pleinement **la richesse sensorielle** et la **palette infinie** de cette terre d'enchantement.

Il est élaboré à partir d'un assemblage de cépages issus des Premiers Crus de l'Appellation d'Origine Contrôlée, distingués en **cinq grandes zones représentatives**.

- Sud de la Côte des Blancs (craie)
- Coteaux d'Épernay (transition entre craie et argilo calcaire)
- Sud de la Montagne de Reims (craie)
- Nord de la Montagne de Reims (craie)
- Montagne Ouest (argilo-calcaire/sable)

## ASSEMBLAGE

Terroir Premier Cru est l'assemblage de terroirs le plus complet actuellement sur le marché. Représentatif de sa zone territoriale, l'assemblage à parts égales des trois cépages confère à ce Champagne authentique **un équilibre et un potentiel surprenants** pour chacun des vins qui le composent, dont les Premiers Crus de Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Jouy-les-Reims, Sermiers, Champillon, Cuis, Cumières, Hautvillers...



## DÉGUSTATION

Terroir Premier Cru présente une robe or clair, d'aspect très brillant. Son caractère minéral et nerveux reflète son origine. C'est un vin **cosmopolite et révélateur**.

**Au nez**, des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais laissent ensuite place à des arômes gourmands.

**À l'attaque**, c'est le terroir qui prend le pouvoir: la minéralité d'un sol crayeux après une légère pluie sur les coteaux de la Côte des Blancs, la rocaïlle des pierres calcaires emblématiques de la Champagne s'expriment pleinement.

Puis, les Pinots Noirs épicés du Sud de la Montagne de Reims apportent puissance et charpente douce à ce vin ciselé, caressé ensuite par le velouté du Meunier, tout en délicatesse.

**En finale**, un nouvel élan plus salin et une tension ouvrent les papilles: Terroir Premier Cru s'apprécie dès l'apéritif et tout au long d'un repas.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

**À L'APÉRITIF:** servir à 7 - 8°C.

**À TABLE:** servir à 10 - 12°C.





## ÉLABORATION

Le parti pris de Guillaume Roffiaen, Chef de Caves de Champagne Nicolas Feuillatte, est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en souligner les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque vin. Terroir Premier Cru est vinifié en cuves inox thermorégulées. Sa matrice de dosage comprend une proportion de Meunier sans malolactique élevé sous-bois.

Viellissement en cave de 3 ans minimum.

## À TABLE !

Terroir Premier Cru est un vin de partage, vibrant de culture, destiné aux amateurs de bonnes tables. Il porte haut les couleurs de l'art de vivre à la française et s'inscrit dans la tendance de la bistronomie. Parfaitement à l'aise tout au long d'un repas en accompagnement d'une cuisine raffinée et de saison, il se déguste aussi bien en brunch qu'au dîner.

### BRUNCHS

Œuf Bénédicte  
Croque Monsieur / Croque Madame  
Scones au fromage  
Omelette aux truffes  
Poêlée de champignons  
Pumpkin Pie

### ENTRÉES

Saumon Gravlax  
Foie gras mi-cuit  
Brochettes de gambas  
Ravioles Dim Sum

### TERRE ET MER

Blanquette de veau  
Entrecôte ou faux-filet Maître d'Hôtel  
Plateau de fruits de mer  
Raie aux câpres  
Sole Meunière

### ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de Printemps  
Pommes de terre frites  
Gratin Dauphinois

### FROMAGES

Vieux Comté  
Chèvre frais  
Brillat-Savarin

## PALETTE EUROPE 800 X 1200 MM

| Produit | Masse produit (kg) | Diamètre produit (cm) | Hauteur produit (cm) | Conditionnement standard         | Masse cartons (kg) | Dimensions cartons (cm)            | Nbre cols/palette | Nbre cartons/palette | Code EAN UVC*                  | Poids total palette | Hauteur totale (cm) |
|---------|--------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------|--------------------|------------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| 75 cl   | 1,65               | 9                     | 32                   | carton de 6<br>carton de 6 étuis | 10,20<br>10,50     | 32,5 x 26 x 19<br>28,5 x 20 x 33,5 | 480               | 80                   | 3282946038928<br>3282946038911 | 841<br>865          | 167<br>183          |

\* Unité de Vente Consommateur

**CENTRE VINICOLE  
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE**  
CD 40 A « PLUMECOQ »  
51530 CHOUILLY

Union de Coopérative Agricoles à capital variable  
RCS Reims 775 611 924  
Code APE 1102A - N° agrément N 1554  
Tél: +33 (0)3 26 59 55 50 - Télécopie: +33 (0)3 26 59 63 73  
[www.nicolas-feuillatte.com](http://www.nicolas-feuillatte.com)

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte