

Réserve Exclusive Brut

FRAIS ET DYNAMIQUE

Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 20 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 40 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

Occasions de dégustation :

À L'APÉRITIF :
servir à 7 - 8°C.



Dégustation :

Cuvée emblématique, la Réserve Exclusive Brut incarne à merveille le style Nicolas Feuillatte.

Couvrant l'appellation, la Réserve Exclusive Brut réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse : c'est un Champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance.

Les notes de poire juteuse et d'abricot croquant se mêlent dans une jolie fusion autour d'une bulle fine, et se révèlent au travers du temps.

Simple dans sa complexité, désaltérant, primesautier, il sonne le temps des accords composites, autour de tapas à l'apéritif, incarnant à merveille "l'esprit Champagne".

Élaboration :

Vieillessement en cave de 3 à 4 ans.

Le parti pris du Chef de Caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et 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 cuvée.

Accords mets/vin :

Plaisir simple

Croustillants de saumon fumé
Beaufort affiné de 18 mois

Moment de détente

Wrap de volaille marinée et petits légumes
Tarte Tatin à la rhubarbe

Haute Couture

Gambas sautées à la coriandre
Papillote de poisson au lait de coco
Sashimis de daurade

Médailles :

Médaille d'Or

Vinalies Internationales 2017.

Médaille d'Argent

International Wine Challenge 2017.

Médaille d'Argent - Note de 90/100

Decanter World Wine Awards 2017.

Médaille d'Argent "outstanding"

International Wine & Spirit Competition 2017.

2 étoiles

Guide Champagne Gerhard Eichelmann 2017.

Note de 91/100

Wine Spectator du 15 décembre 2017.

Médaille d'Argent

Champagne Masters 2017.

Médaille d'Or et Best of Class

Sunset International Wine Competition 2017.

Note de 14/20

Guide des Champagnes 2018 Gault & Millau.

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) |
|----------------|--------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------|--------------------|------------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| 150 cl | 3,35 | 11,5 | 39,15 | carton de 3 carton de 1 étui | 10,50 3,7 | 49 x 30 x 13 43 x 15 x 14,5 | 216 120 | 72 120 | 3282946007252 3282946016643 | 780 469 | 172 160 |
| 75 cl | 1,65 | 9 | 32 | carton de 6 carton de 6 étuis | 10,20 10,50 | 32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5 | 480 | 80 | 3282946006835 3282946018555 | 841 865 | 167 183 |
| 37,5 cl | 0,92 | 7,5 | 27,5 | carton de 12 | 10,39 | 30,5 x 23,2 x 27,5 | 792 | 66 | 3282946007023 | 711 | 180 |
| 20 cl | 0,46 | 6 | 21 | carton de 24 | 11,25 | 37 x 25 x 23 | 1296 | 54 | 3282946107662 | 632 | 153 |

* Unité de Vente Consommateur