# Nicolas Feuillatte presenta l'annata 2008 al Vinitaly

nicolas-feuillatte-groupage-3b63375f

Dopo l’appuntamento di ProWein, Nicolas Feuillatte, il terzo champagne più bevuto al mondo, ha scelto di presentare in anteprima a Vinitaly la nuova annata 2008, considerata un’ottima annata per lo Champagne.

Il 2008 è stato contrastante sul piano climatico, a un inverno freddo è seguita una primavera piovosa, ma dopo una fine d’estate soleggiata e secca, le uve sono state raccolte a perfetta maturazione, in ottima salute, con marcata acidità e una buona concentrazione. Quest’annata si distingue per la sua freschezza, la sua eleganza e la sua lunghezza, caratteristiche che si ritrovano nelle diverse Cuvées millesimate del brand.

Nicolas Feuillatte, la più giovane Maison di Champagne, con la sua eleganza e il fascino della sua mission‘enchanter la vie’,offre un’ampia gamma grazie alla ricchezza e alla diversità dei suoi territori: oltre 2.250 ettari, tra i quali 13 dei 17 Grands Crus e 33 dei 42 Premiers Crus. Questa gamma esprime e racconta tutta l'esperienza e lo stile della Maison, che ha fatto della finezza e dell’eleganza la sua essenza. Inoltre, Nicolas Feuillatte è una delle rare aziende a offrire una collezione di Grands Crus,dedicati a tutti gli appassionati del gusto alla ricerca di nuove sensazioni gustative. Questi Champagne rari sanno estasiare gli esperti avidi di autenticità e di raffinatezza perché sono la massima espressione del terroir della champagne.

**LA NUOVA ANNATA 2008**
Grand Cru Chardonnay 2008: le uve selezionate per la realizzazione del Millesimato 2008 sono raccolte nei villaggi classificati Grand Cru, tra cui la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Chouilly, Avize), ma anche dai cru della Montagne de Reims (Ay e Ambonnay). Le uve danno vita a uno champagne complesso, generoso ed elegante, caratterizzato da una grande ricchezza aromatica, con note tostate (caffè, pane tostato) e floreali (gelsomino, biancospino), che lasciano il posto a note saporite di frutta (ribes, pesche bianche).

Cuvée 225 Brut 2008: realizzata per il 50% con uve Chardonnay e per il restante 50% con uve Pinot Noir, questa cuvée, perfetta per abbinamenti gastronomici, ha un passaggio in rovere di Chablis e Meursault e un minimo d'invecchiamento di 8 anni in cantina che le donano una tipicità unica. Lo champagne dell'annata 2008 è piacevole, delizioso, con aromi di vaniglia e spezie dolcisottolineate da note di agrumi canditi.

**VINITALY SARÀ ANCHE L'OCCASIONE PER RISCOPRIRE LA GAMMA NICOLAS FEUILLATTE DISTRIBUITA IN ITALIA**

*Champagne non millesimati*
Questa collezione è un'introduzione alla gamma, accessibile a tutti i palati, senza scendere a compromessi sul gusto e sulla qualità.

**Brut Réserve**
Uno champagne delicato, strutturato e fruttato che offre eleganza e raffinatezza senza limiti. Giocando sottilmente con le sfumature di frutta bianca e di spezie, questa etichetta sorprende per raffinatezza e squisitezza.
Invecchiamento di almeno 36 mesi

**Brut Rosé**
Un assemblaggio di pregiate cru deliziosamente fruttate. Champagne di grande freschezza ed eleganza. Il suo grazioso color salmone dai riflessi argentei invita a goderne il profumo di frutta rossa che rivela tutto il potere seduttivo del mirtillo, del ribes nero e del lampone.
Invecchiamento di almeno 36 mesi

*Champagne millesimati, la massima espressione del Terroir della Champagne*

**Grand Cru Pinot Noir Millesimato 2006**
Un 100% Blanc de Noirs, nobile, potente e strutturato.
Questo vino proveniente dai migliori Pinot Noir dei luoghi classificati Grand Cru rivela le proprie nobili origini con il suo colore giallo oro, la corona fine e il cordone di bolle delicate che si formano graziose. Potente e strutturato, offre all'olfatto un'espressione intensa di pane grigliato con note di frutta candita e di liquirizia. In bocca ha un approccio ricco, potente e maturo, colmo di eleganza.

**Palmes d'Or, la cuvée icona della Maison Nicolas Feuillatte**
Si tratta di un orologio di precisione, l'incontro tra accuratezza, purezza e controllo grazie all'unione in egual misura di Pinot Noir e Chardonnay provenienti essenzialmente da Grands Crus, oltre a un

invecchiamento di quasi 10 anni nelle cantine. La potenza espressiva scivola fino a diventare delicatezza che arriva a risvegliare il piacere che c'è in ognuno di noi, sia che siamo esperti connaisseurs sia che siamo profani. Un lavoro di precisione che incarna la perpetua ricerca di eccellenza che guida Nicolas Feuillatte.

**Palmes D'Or Brut 2006**
Palmes d'Or Brut Vintage abbraccia tutta l'eleganza e la finezza dello Chardonnay abbinandolo con il corpo pieno del Pinot Noir. Sempre millesimato, soltanto i raccolti eccezionali sono considerati degni di far parte della sua composizione.
Invecchiamento di almeno 9 anni

**Palmes D'Or Rosé 2006**
Prodotto in quantità limitate, Palmes d'Or Rosé Vintage è l'equilibrio ideale tra la potenza del Pinot Noir da Bouzy e la delicatezza del Pinot Noir da Les Riceys.
Invecchiamento di almeno 6 anni

www.nicolas-feuillatte.com