Lo champagne Nicolas Feuillatte protagonista a Expo

11270367-1009290235759930-3494657967987377837-o-9ad5a73d

Nicolas Feuillatte è lo Champagne più venduto in Francia (Fonte Impact 2014) grazie al gusto inconfondibile di etichette come il Brut Réserve, il più rappresentativo del brand, delicato, fresco e leggermente floreale, che esprime note aromatiche di frutta fresca a pasta bianca (la mela e l'albicocca) unite a una spiccata espressione di frutta matura e un perlage di inconfondibili riflessi argentei che trasferiscono la sua vivacità. Questo Champagne, che ha ottenuto 90 punti su 100 nella classifica dell'influente magazine americano Wine Spectator (2013), l'autorevole bibbia per il settore e per tutti gli appassionati, è ideale in ogni abbinamento, dal più tradizionale al più contemporaneo.

11270367_1009290235759930_3494657967987377837_oNicolas Feuillatte, con l'etichetta Brut Réserve, ha avuto l'onore di essere lo champagne ufficiale della quindicesima edizione della "Grand Tablée", una grande cena con una grande tavolata per 300 ospiti, una vetrina del patrimonio gastronomico che celebra e tutela il savoir-faire agricolo, artigiano e culinario francese in una situazione conviviale e di festa. L'edizione di quest'anno si è tenuta il 20 giugno al Museo Diocesano di Milano, in sintonia con il tema di Expo, organizzata dal Ministero Francese dell'Agricoltura, dell'Agroalimentare e della Forêt. I numerosi invitati che hanno preso parte alla serata, ospiti del Governo del Presidente François Hollande hanno potuto apprezzare il meglio delle eccellenze vinicole e alimentari francesi. Tra queste non poteva certo mancare Nicolas Feuillatte, unico champagne presente, servito come aperitivo.

Ben inserito nel contemporaneo e rivolto al futuro, Nicolas Feuillatte sembra esulare dal tempo ma anche dallo spazio. Il marchio esprime l'universalità di un'arte di vivere che combina l'amichevole condivisione, l'esuberanza dei grandi eventi e l'intimità delle emozioni. Questa volontà di sorprendere sempre e di trovarsi laddove non lo si aspetta è diventato un elemento essenziale dell'identità di Nicolas Feuillatte. Nicolas Feuillatte, brand elegante, moderno e creativo, sostiene inoltre le più

raffinate espressioni dell’arte e la libertà creativa, la maison francese esprime una filosofia e un lifestyle che combina il piacere e il viaggio, è una fuga verso ‘l’oltre’, un momento da condividere e assaporare, una sensazione da ricordare.

L’ampiezza degli orizzonti si esprime anche nella gamma del brand, tra le più ricche, che consta di 14 diversi Champagne, una palette di sapori che invita ad un vero viaggio gustativo attraverso tutta la Champagne e i suoi differenti vitigni, una ricchezza e una diversità che solo 2110 ettari di vigneti possono garantire. In Italia, sono distribuite da Valdo Spumanti i 2 non Millessimati il Brut Réserve e il Brut Rosé, i 2 Millesimati Grands Crus, il Blanc de Blancs Grand Cru Chardonnay Vintage e il Blanc de Noirs Grand Cru Pinot Noir Vintage, la Cuvée 225 Vintage e la Cuvée Prestige Palmes D’Or Brut Vintage.

Bouteille_Brut_Reserve copia copiaUvaggio
L’ eccellenza dello stile di Nicolas Feuillatte.
Uno champagne delicato, strutturato e fruttato che offre eleganza e raffinatezza senza limiti.
Periodo di Affinamento Minimo 3 anni

Vista
Tono giallo lieve, cristallino e brillante. Riflessi argentei.

Olfatto
Frutta fresca a pasta bianca, spezie. Spiccata espressione di frutta matura.

Gusto
Pulito, elegante e complesso fin dall’inizio. Mousse delicata. Tocco finale fresco.