Nicolas Feuillatte presenta la confezione Green dedicata ai suoi 5.000 viticoltori

nicolasf-d30e6c96

Nicolas Feuillatte svela la speciale confezione green United Growers che celebra il valore e la passione dei suoi viticoltori. Per la prima volta sull'astuccio di uno champagne è stata apposta l'etichetta "Info Tri" con indicazioni chiare sullo smaltimento dell'imballaggio conservando tutto il fascino e l'appeal della confezione esclusiva di un prodotto d'eccellenza. Il risultato è una innovativa narrazione della filosofia di Champagne Nicolas Feuillatte anche attraverso la grafica dove emerge l'importanza fondamentale del fattore umano e la missione della Maison che vuole raccontare il lusso attraverso emozioni e condivisione.Lo champagne, infatti, è un prodotto eccezionale, che nasce in un territorio magico. Patrimonio dell'Umanità Unesco, ma è soprattutto un prodotto della terra ottenuto attraverso il lavoro manuale, la passione e la dedizione dell'uomo. La componente green enfatizza l'importanza dei valori contemporanei di rispetto dell'ambiente e di un comportamento totalmente etico, anche nel mondo del lusso.

All'interno della confezione United Growers, lo champagne simbolo della Maison: il Réserve Exclusive Brut. Fresco e dinamico, è il risultato di un armonioso assemblaggio composto dal 20% di Chardonnay per l'eleganza e la finezza, dal 40% di Pinot Noir perla rotondità e la struttura e dal 40% di Meunier per il carattere fruttato, sottile e delicato. È lo Champagne iconico perché esprime perfettamente lo stile di Nicolas Feuillatte e rappresenta l'intera denominazione, dove ogni parte della regione rivela un risultato glorioso. Réserve Exclusive è uno Champagne leggero, fresco e vibrante, dall'aroma fruttato intenso ed espressivo, dove note di pera matura e albicocca si fondono e si intrecciano in una seducente fusione tra le delicate bollicine e dove l'invecchiamento, di 4 anni, apporta una maturità accattivante che ne perfeziona stile e consistenza.

La nuova confezione speciale è riciclabile al 100% e ha due livelli di contenimento sull'impatto ambientale: è un imballaggio con un peso ridotto del 20%, quindi consente una riduzione di rifiuti presso il consumatore, inoltre semplifica il procedimento di pulitura dell'inchiostro e il riciclo della

confezione, grazie alla riduzione di inchiostro e vernici. Questo progetto è nato con il meraviglioso ritratto collettivo realizzato dal fotografo Michel Jolyot, non meno champenois, che ha percorso tutta l'area di denominazione della Champagne per incontrare i protagonisti di Nicolas Feuillatte, gli uomini e le donne che coltivano i 2100 ettari di vigne dove vengono raccolte le uve delle sue pregiate cuvées, e poterne fermare un sorriso, un'espressione, uno sguardo attraverso uno scatto. La scorsa estate, i ritratti sono stati esposti su ampi cartelloni, sparsi nel territorio, con lo slogan: "Notre destin se cultive ensemble" (Il nostro destino si coltiva insieme). Oggi il progetto si è sviluppato con la riproduzione dei ritratti sulla nuova confezione intitolata "United Growers", fondata su un concetto universale che amplifica il primo: "Notre destin se cultive ensemble durablement" (Il nostro destino si coltiva insieme nel tempo) per una più ampia diffusione del messaggio a livello internazionale.

All'origine della Maison ci sono due persone visionarie, l'audace uomo d'affari Nicolas Feuillatte e il pioniere vigneron Henri Macquart, che hanno creato insieme un marchio d'eccellenza agli inizi degli anni '70, oggi nel cuore dei consumatori di tutto il mondo. Champagne Nicolas Feuillatte è per vendite il marchio N°1 in Francia e N°3 nel mondo, espressione di un modello cooperativo unico nel suo genere che riunisce 5000 donne e uomini dal savoir-faire incomparabile. Il frutto del loro lavoro è sviluppato dallo Chef de Cave, che attraverso la straordinaria e delicata "Art de l'Assemblage" realizza cuvée dallo stile raffinato, preciso ed elegante.