



Nicolas Feuillatte - Brut Réserve

Vignoble

Nicolas Feuillatte est une marque reconnue et réputée dans le monde entier. Elle s'appuie sur plus de 5.000 vignerons, ce qui représente 2.200 hectares, dont 450 en premiers et grands crus.

Dégustation

D'un or soutenu. Assez vineux à l'attaque, vif en finale, au nez de fruits secs, brioché.

Cépage: 40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 25% Chardonnay

Goût et saveur : Brut Taux d'alcool : 12°

Allergène : Sulfites, Caséine (à base de lait), Albumine d'oeuf ou lysozyme

Conseil de service

Servir à 10-12°C à l'apéritif, sur un saumon aux asperges, un ris de veau ou même des gambas à l'aigre doux.

L'abus d alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l enfant