

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE



Champagne Terroir 1er Cru Brut Premier Cru - Nicolas Feuillatte

FAL91

Mit seinen köstlichen Aromen vereint Terroir Premier Cru die sanfte Note von Meunier mit den typischen würzigen Note von Pinot Noir die alle von einer weichen und lebendigen Chardonnay-Textur umhüllt sind.

Ein Akt der perfekten Balance von Mineralität und Salzigkeit.

Die aromatische Fülle und Lebendigkeit der Nicolas Feuillatte Champagner verdankt sich einer einzigartigen Vielfalt von Lagen mit den drei wichtigsten Champagner-Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die subtile Kunst der Assemblage vereint sie zu eleganten Botschaftern ihrer Herkunft mit ausgesuchter Balance, Frische und Finesse. Trauber aus allen Lagen der Champagne, darunter exquisite Premiers und Grands Crus, sind der Schlüssel zu dieser magischen Verschmelzung. Chardonnay verleiht der Cuvée eine elegante Duftigkeit, florale und fruchtige Aromen (vor allem weiße Früchte) sowie einen leicht femininen Charakter. Pinot Noir gibt ihr Struktur und einen eher maskulinen Touch mit Noten von weißen und roten Früchten. Pinot Meunier schließlich vollendet die Cuvée sanft und harmonisch mit köstlichen Aromen von gelben und saftigen Zitrusfrüchten.



Feuillatte, Nicolas

Innovativ, erfolgreich, jung! Champagner Nicolas Feuillatte hat es in der Zeitrechnung der Champagne quasi im Eiltempo an die Spitze geschafft: Erst 1976 kreierte Weltmann und Weinliebhaber Nicolas Feuillatte seine erste Cuvée aus eigenem Anbau – heute trinken die Franzosen Feuillattes exquisiten Champagner mit am liebsten. Und auch rund um den Globus zählt Nicolas Feuillatte zu den gefragtesten Champagnern. Der Erfolg von Feuillatte basiert auf der beeindruckenden Vielfalt der Champagner-Kollektionen sowie die herausragende Qualität des Leseguts. Rund 5.000 Winzer sichern in der Champagne die Produktion von Nicolas Feuillatte – für jeden Geschmack, für jeden Anlass und zum erstklassigen Preis-Genuss-Verhältnis.

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.