

Nicolas Feuillatte Sélection Demi Sec

Frankrike / Champagne / Champagne



Høyoppløselig bilde



3 282946 044882

Over 5000 vinbønder i Champagne er tilknyttet Nicolas Feuillatte, det vil si at 1 av 3 av alle dyrkere i Champagne leverer druene sine til Nicolas Feuillatte. 13 av de totalt 17 Grand Cru-vinmarkene, og 33 av de totalt 42 Premier Cru-vinmarkene eies av vinbønder tilknyttet selskapet. Av druetyper produseres det ca. 26% Chardonnay, ca. 27% Pinot Noir og ca. 47% Pinot Meunier. Champagne, en av de nordligste vinproduserende regioner, har et kjølig klima, noe som gir viner med mye syre og kompleksitet. Nicolas Feuillatte er den mest solgte champagnen i Frankrike, og den 3. største champagnen i verden.

Kun musserende vin fremstilt i Champagne, Frankrike, kan ved lov kalles champagne.

Pinot Noir gir vinen dybde og fylde, Pinot Meunier utvikler modningsprosessen, mens Chardonnay gjør vinen lett og fruktig.

Demi-Sec Champagne var videns kjent som en vin til de store anledningene på slutten av 1900-tallet. I dag er Demi-Sec Champagne gjenoppdaget av Champagne elskere og spesielt satt pris på til mat. Champagne appellasjonens lov gir tillatelse til en Dosage på Demi-Sec mellom 32 - 50 gr sukker pr liter.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Nicolas Feuillatte
Druetyper	40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Vinifikasjon	Hvitvin lages på vanlig måte ved at hver druetype vinifiseres separat og blandes til en cuvée. Vinen gjennomgår deretter annengangs gjæring på flaske ved at det tilsettes gjær og sukker. Da dannes boblene. Til slutt tilføres vinen en søt "dosage", som definerer champagnen til Demi-Sec.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 34 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Nydelig, gylden farge. Rik og intens duft av modne tørkede frukter som aprikos og rosiner. Lett undertone av mandler og vanilje. En bløt og velbalansert champagne med ettersmak av brød bakst og honning.
Serveringstemperatur	Ved 6 - 8° C
Passer til	Det perfekte følget til friske fruktdesserter, men også utrolig god til crêpes, brioch og enkelte salte retter, som fersk gåselever eller roquefortost.
Webside	www.feuilleatte.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	
0,75 L	3271701	1179761	
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	Veil. pris eks. MVA
6	Bestillingsutvalg		kr. 442,70

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment