

## L'actualité Rosé

C'est une ode au Rosé que propose Champagne Nicolas Feuillatte, marque numéro un en France, avec ce duo de vins gourmands, frais et élégants : la **Cuvée Spéciale Rosé** et la **Réserve Exclusive Rosé**.

Comme l'ensemble des cuvées de la gamme, elles se présentent dans un **nouvel habillage sublimé**, souligné d'un emblème qui évoque à la fois la dimension humaine de Nicolas Feuillatte « la grande marque de vigneron » et son positionnement autour du luxe et de l'émotion.

Gourmande, la **Cuvée Spéciale Rosé** est un panier de fruits rouges, frais et croquants. Parfait à l'apéritif ou sur des plats simples et joyeux de repas d'été, ce Champagne à la palette aromatique exubérante sera également un très bon compagnon de recettes plus élaborées.

A marier avec un taboulé libanais, un saumon fumé, un tournedos de veau provençal, des gambas à la plancha, un pluma de porc ibérique grillé, pour finir avec une rafraîchissante soupe de fraises à la menthe et poivre de Sichuan.

**Prix de vente public TTC : 35€**



Classique et raffinée, la **Réserve Exclusive Rosé** possède une trame aérienne, des arômes de fruits rouges et une délicatesse qui en font un partenaire idéal pour les dégustations apéritives et une valeur sûre à table car elle s'associe avec de nombreux mets.

A marier avec un carpaccio de thon, des sashimis de saumon, des samoussas de volaille aux épices, des crevettes épicées et lait de coco pour terminer sur des desserts aux fruits rouges, simple tarte aux fraises ou pavlova aux fruits rouges.

**Prix de vente public TTC : 32€**

Les arômes de **fruits rouges éclatants** (griotte, fraise des bois, coulis de mûre, fraise gariguette...) et la **palette soutenue et variée de couleurs** signent le style des rosés Nicolas Feuillatte.

**Visuels et échantillons sur demande**

**Contact presse :** Valérie Kéréver et Clémentine Morel – Agence OZCO - 01 45 44 05 89 - [valerie.kerever@ozco.eu](mailto:valerie.kerever@ozco.eu) – [clementine.morel@ozco.eu](mailto:clementine.morel@ozco.eu)

# Cuvée Spéciale Rosé

**SUBTIL ET FRAIS**

## Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 30 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 45 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 25 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

## Élaboration :

**Dosage 9 g/l**

**Vieillessement minimum en cave de 2 ans.**

Combinaison idéale entre la fraîcheur et la charpente d'un assemblage blanc et l'expression fruitée du vin rouge à hauteur de 18 %



## Dégustation :

C'est une ode à la gourmandise et à la fraîcheur, une invitation au plaisir.

La Cuvée Spéciale Rosé célèbre le fruit frais avec subtilité et franchise, offrant une litanie de parfums fruités et purs.

Les petits fruits rouges croquants, la griotte fraîche, le coulis de mûre, de fraise des bois composent une palette aromatique exubérante, qui glisse avec aisance sur une bulle fine et onctueuse.

Les raisins noirs, liés au chardonnay, apportent vigueur et texture à cette cuvée fraîche et subtile.

C'est un Champagne de tous les instants, universel et réjouissant, paré pour l'apéritif comme pour la table. Facile à marier, il séduira immédiatement tous les amoureux de belles choses, adeptes de joies simples. Un beau moment de convivialité en perspective !

**Prix de vente public : 35€**

**En vente en grande distribution**

# Réserve Exclusive Rosé

**NUANCÉ ET GRACIEUX**

## Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 10 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 45 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 45 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

## Élaboration :

**Dosage 8 à 10 g/l**

**Vieillessement en cave de 2 à 3 ans.**

Combinaison idéale entre la fraîcheur et la charpente d'un assemblage blanc et l'expression fruitée du vin rouge à hauteur de 16 %



## Dégustation :

La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne éclatant de petits fruits rouges frais, aux contours nuancés.

C'est une évocation gourmande de groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette.

La trame est fine et dynamique ; ses saveurs franches sont tout en délicatesse et en nuances.

La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne aux parfums frais et aériens, désaltérant et joyeux, à savourer à tout moment de l'année.

**Prix de vente public : 32€**

**En vente en circuit traditionnel (CHR, cavistes...)**