



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

Communiqué de presse spécial hanami
Janvier 2019

Champagne Nicolas Feuillatte célèbre la floraison des cerisiers japonais avec son Premier Rosé de Printemps

Inspiré de l'**hanami**, Champagne Nicolas Feuillatte a créé une **édition limitée Premier Rosé de Printemps** pour sa Réserve Exclusive Rosé.

L'habillage délicat du flacon séduira les admirateurs de cette fête traditionnelle japonaise qui attire des visiteurs du monde entier chaque année au printemps.

Symbole de joie et de renouveau, la délicate branche de fleurs de cerisiers emblématiques et leurs pétales aux reflets pastels habillent **la Réserve Exclusive Rosé** qui constituera un joli cadeau.

**Le calendrier de l'hanami ou fête de la floraison des cerisiers:
entre le 20 mars et le 5 mai 2019 selon les régions du Japon**



Edition limitée Premier Rosé de Printemps

par Champagne Nicolas Feuillatte

35 € ttc

*En vente chez les meilleurs cavistes
et dans les boutiques Nicolas Feuillatte à Paris et Chouilly.*

Échantillon et visuel sur demande.



La Réserve Exclusive Rosé est un champagne éclatant de petits fruits rouges frais à la robe rose nuancée, harmonieusement composé de 10% de chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 45% de pinot noir pour la structure et 45% de meunier pour le fruité et la souplesse.

Cette cuvée sera appréciée à table. Et là encore, direction le pays du Soleil-Levant, où familles et amis se réunissent dans les parcs ou aux bords des rivières pour pique-niquer sous les cerisiers et contempler leur beauté.

La Réserve Exclusive Rosé s'accorde fort bien à la cuisine japonaise : sa trame est fine et dynamique ; ses saveurs fraîches et aériennes, désaltérantes et joyeuses. Ce champagne s'accommode parfaitement de sushis et sashimis de saumon, thon ou dorade. Coquillages et crustacés, crevettes épicées ou en tempuras jouent aussi un bel accord avec les bulles rosées.



A propos de Champagne Nicolas Feuillatte

Née en 1976 au coeur du vignoble champenois, Nicolas Feuillatte est à la fois la plus jeune des grandes marques de Champagne et la plus grande marque de Champagne de vigneron, qui incarne l'engagement et la passion de ses 4 500 vignerons.

En 40 ans, elle s'est hissée au 1er rang des marques de Champagnes en France, et en 3e position dans le monde.

La gamme des champagnes de Nicolas Feuillatte est variée, à l'image de la richesse et la diversité de ses terroirs : plus de 2 100 ha, parmi lesquels 13 des 17 grands crus, et 33 des 44 premiers crus. Elle témoigne aussi du savoir-faire du chef de caves Guillaume Roffaen, et du style de la Maison, dont finesse et élégance sont les maîtres-mots.

Contact presse Agence OZCO

Valérie Kéréver et Léa Ngo-di - Tél : 01 45 44 05 89 - valerie.kerever@ozco.eu - lea.ngo-di@ozco.eu

Contact Champagne Nicolas Feuillatte

Anne-Laure Domenichini - Tél : 03 26 59 64 65 - a.domenichini@feuillatte.com