

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

# CŒUR DE ROUVRES BRUT

*Soyeux, minéral et finement boisé*



## ASSEMBLAGE :

- 60% Pinot noir et 40% de Chardonnay
- 60% des vins sont des vins de réserve élevés en demi-muid (fût de 600 litres).
- La maturité de ce Champagne est obtenue après 5 années de vieillissement sur lies.



## DÉGUSTATION :

Sous une mousse fine et élégante, la robe dorée de cette cuvée Cœur de Rouvres nous dévoile des notes boisées, vanillées, fumées, de torréfaction et de miel. Les fruits secs, noisette-amande, s'accordent parfaitement avec la cerise et les fruits blancs, tel que la pêche, la mirabelle et la banane.

La complexité des Pinots Noirs de la côte des Bar vinifiés et élevés en fûts, révèle des arômes de fruits jaunes, d'agrumes et de brioche sublimés grâce à la vivacité toujours présente. La finesse des Chardonnays apporte des notes de fleurs blanches et de poivre tout juste moulu.

Sa belle longueur et fraîcheur sublimeront cette cuvée qui saura être fine et élégante avec ses notes vineuses et de caractère.



## ACCORD METS / VIN :

Idéal pour les apéritifs de fêtes, cette cuvée pourra accompagner également :

- des viandes fines telles que un médaillon de veau aux champignons des bois et sa ballotine de haricots verts
- des viandes grillées ou fumées
- de belles asperges
- ou encore de fromage de chèvre chaud au miel.



CHAMPAGNE  
**MICHEL FALMET**

3, Rue Louis Desprez à Rouvres-les-Vignes  
Tél : 03 25 27 20 11  
[contact@champagne-michel-falmet.com](mailto:contact@champagne-michel-falmet.com)