

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

Cuvée

Histoire LIVRE 2

Complexité, gourmandise, digne d'un beau millésime



ASSEMBLAGE :

100 % de Pinot Noir issus des vendanges 2012 et 2013, des millésimes riches et complexes.



SON HISTOIRE :

L'histoire de la maison Falmet se poursuit avec le Livre 2 édité à 486 exemplaires.

Né en 2014, ce Blanc de Noirs d'exception est l'union entre des Pinots Noirs de 2012 et de 2013. Ce divin breuvage issu de nos parcelles historiques a bénéficié d'une attention singulière tout au long de son élaboration et de son vieillissement.



DÉGUSTATION :

Déjà complexe et plein de caractère à la naissance, il est aujourd'hui vêtu d'une robe dorée exaltée par des notes de fruits compotés notamment le pruneau et de fruits exotiques (mangue, vanille) sur une structure racée, vineuse, épicée et tannique. Sa sucrosité naturelle avec des notes de caramel a permis un dosage très fin et subtil.

Sa fraîcheur en bouche et sa complexité se révèle grâce une belle effervescence : un vrai Blanc de Noirs de la Côte de Bar digne d'un grand millésime !

Ce nectar sublimer vos repas de fêtes ainsi que chacun de vos instants précieux.



ACCORD METS / VIN :

Lors d'un apéritif festif accompagné d'amuses-bouches raffinés, ce Livre 2 pourra sublimer vos foies gras mais aussi les fruits de mer et tous les plats de fêtes.



CHAMPAGNE
MICHEL FALMET

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