

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

Millésime 2017 Brut

Gourmandise, complexité, élégance



ASSEMBLAGE :

- 22 % pinot meunier, 39 % de pinot noir et 39 % de chardonnay.
- Année exceptionnelle, ce millésime 2017 a vieilli 7 années dans nos caves afin d'acquiescer toute sa maturité.
- Cuvée exclusive et très rare puisqu'il n'existe que 1220 flacons de ce nectar.



DÉGUSTATION :

La couleur de sa robe jaune dorée s'accompagne d'un beau cordon de mousse et de bulles très fines.

Le nez est très expressif et complexe où l'on retrouve des notes de fruits blancs légèrement évolués. La pêche et l'abricot se marient avec des notes de pâte d'amande et de viennoiserie.

Une jolie fraîcheur et une belle tension persistent après un vieillissement assez long.

En bouche, le bel équilibre de ce vin se conclut par une finale bien nette.

La minéralité de ce Champagne lui apporte une belle vivacité tout en gardant son onctuosité en bouche.



ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- homard et son émulsion de Champagne
- fruits de mer
- pour un apéritif d'après midi

Un champagne de connaisseurs



CHAMPAGNE
MICHEL FALMET

6, rue de la mairie 10200 Rouvres-les-Vignes

Tél : 03 25 27 20 11

contact@champagne-michel-falmet.com

