

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

# Perle de Blancs Brut

*Fraîcheur, raffinement et élégance*



## ASSEMBLAGE :

- 100 % chardonnay, ce Champagne est issu exclusivement de nos meilleures cuvées de chardonnay.
- 20% des vins sont élevés en fûts de chêne et l'assemblage comprend 40% de vins de réserve.
- Afin que son expression soit complète, cette cuvée a vieilli dans nos caves 48 à 60 mois.



## DÉGUSTATION :

Sa robe jaune paille brillante est couronnée d'une mousse très fine.

Des arômes d'agrumes typiques du blanc de blancs - citron, pamplemousse - s'accordent parfaitement avec des notes d'ananas et de fruits blancs.

La rondeur de ce vin est apportée par des notes boisées et de fruits compotés.

En bouche, il se révèle d'une grande longueur.

Un agréable moment de fraîcheur.



## ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- carpaccio de langoustine
- écrevisses à la nage
- plateau de fruits de mer
- huîtres



CHAMPAGNE  
**MICHEL FALMET**

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

Tél : 03 25 27 20 11

[contact@champagne-michel-falmet.com](mailto:contact@champagne-michel-falmet.com)

