

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

Perle de Noirs Brut

Charpente et finesse

Surprenant et typique de la Côte Des Bar



ASSEMBLAGE :

- 45 % Pinot Meunier et 75 % de Pinot Noirs.
- Au moins un quart des vins sont des vins de réserve.
- La maturité de ce Champagne est obtenue après 36 à 48 mois de vieillissement sur lies.



DÉGUSTATION :

Doté d'une mousse généreuse et fine avec un beau cordon persistant, ce Blanc de Noirs de couleur légèrement ambrée, presque dorée a un nez riche et très ouvert exprimant des notes de fruits secs, de biscuits et de pâte d'amande.

Les arômes de fruits à chair blanche sont transcendés en bouche par une grande minéralité apportant finesse et élégance.

En s'ouvrant, des arômes de fruits rouges comme la groseille et aussi d'agrumes s'expriment délicatement.

Finesse et distinction, un Champagne surprenant.



ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- saumon sauvage en marinade
- filet de sandre au beurre blanc
- riz safrané façon risotto au Champagne



CHAMPAGNE
MICHEL FALMET

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

Tél : 03 25 27 20 11

contact@champagne-michel-falmet.com

