

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

Réserve Brut

Champagne fin, équilibré et racé



ASSEMBLAGE :

- 27 % de chardonnay, 73 % de pinot noir.
- Avec 28% de vieillissement en fûts de chêne, cet assemblage issu en grande majorité de vins de réserve est ensuite vieilli encore 24 à 36 mois minimum dans nos caves.



DÉGUSTATION :

Avec une mousse fine et discrète sur une robe dorée, la cuvée Réserve a un nez séduisant et frais mêlant à la fois les fruits secs, noisette et amandes, les fruits blancs tels que la pêche et les fruits rouges comme la cerise.

A la mise en bouche, les notes de vanille et de torréfaction, qui sont dues à un vieillissement en demi-muid, se mêlent aux arômes d'ananas et de fleur de sureau.

Champagne d'une belle complexité et d'une belle longueur en bouche.



ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- simplement des huîtres accompagnées de pain de seigle et de beurre demi-sel
- risotto de cèpes parsemé de copeaux de parmesan
- pièce de bœuf aux 3 poivres
- plateau de fromages.

Champagne parfait tout au long d'un repas.



CHAMPAGNE
MICHEL FALMET

6, rue de la mairie 10200 Rouvres-les-Vignes
Tél : 03 25 27 20 11
contact@champagne-michel-falmet.com

