

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

# Rosé Brut

*Rosé de caractère et complexe*



## ASSEMBLAGE :

- 27 % chardonnay et 73 % de pinot noir.
- Rosé d'assemblage avec 20% de vin rouge élevé en fûts de chêne.
- La maturité de ce Champagne est obtenue après 24 à 36 mois de vieillissement sur lies.



## DÉGUSTATION :

Avec sa robe d'un beau rose et sa mousse vivace, bien présente et toute en finesse, ce Rosé de caractère développe des arômes de cerises, de cassis ainsi que des notes de groseilles rehaussées de vanille.

A la mise en bouche, les fruits rouges se lient harmonieusement à des notes de pêche, de citron et à des notes boisées dues au passage en fût d'une partie de ce Rosé.

Champagne complexe de caractère avec une vraie personnalité.



## ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- saumon fumé et crevettes
- grillades
- parisienne de veau sauce tomate



CHAMPAGNE  
**MICHEL FALMET**

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

