

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

Tradition Brut

Fraîcheur, équilibre et tradition



ASSEMBLAGE :

- 11 % de pinot meunier, 20 % de chardonnay, 69 % de pinot noir dont 10 % de vins de réserve.
- Suite à la mise en bouteille, ce Champagne de tradition vieillit entre 24 et 30 mois dans nos caves afin qu'il atteigne toute sa maturité.



DÉGUSTATION :

De couleur ambrée, le Champagne offre une mousse généreuse et fine.

L'association des arômes de fruits blancs (pêche, poire et abricot) et agrumes apporte une belle complexité et une belle vivacité tout en conservant son équilibre.

En bouche, une jolie gourmandise. L'attaque est franche et ample.

Un Champagne charpenté à l'image de nos pinots noirs de la Côte Des Bar.

Un moment de douceur, facile à consommer.



ACCORD METS / VIN :

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- salade d'écrevisses aux asperges vertes et à la rose
- tarte tatin de légumes
- râble de lapin aux petits pois
- loup de Méditerranée rôti au thym et romarin



CHAMPAGNE
MICHEL FALMET

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

Tél : 03 25 27 20 11

contact@champagne-michel-falmet.com

