

CHAMPAGNE MICHEL FALMET

# Tradition demi-sec

*Volupté et gourmandise*



## 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 :

Bonne effervescence où toute la douceur de ce Champagne révèle des notes de miel et pâtisseries orientales.

En bouche, l'ampleur et la vivacité de ce nectar développent des arômes de caramel et de pâte d'amande apportant des impressions beurrées et de viennoiseries.

Un moment de gourmandise.



## ACCORD METS / VIN :

Conseillé avec les mets suivants :

- foie gras de canard mi-cuit aux mirabelles rôties
- verrines chocolat noir et chocolat au lait et sa gelée de Champagne
- croustillant au chocolat sur son biscuit chocolat, sa mousse chocolat lait et sa crème brûlée vanille de Bourbon



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)

