

BRUT TRADITION

*Fraîcheur et équilibre
dans la tradition champenoise*

■ 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

Ce champagne d'une belle couleur ambrée offrira une généreuse
et fine effervescence. Le nez est engageant et très frais avec des notes
citronnées et de fruits à chair blanche. L'attaque est franche
et ample, puis des arômes de poire, pêche, abricot et citron
fraîchement pressé apportent complexité, équilibre et longueur
en bouche. Un champagne structuré grâce notamment à nos pinots
noirs de la Cote Des Bar.

Cet assemblage de vin de l'année et de vin de réserve sera parfait
pour vos apéritifs en famille ou entre amis.

■ 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
FALMET-COLLOT CRÉATEUR

TÉL : +33 3 25 27 20 11 - GSM : +33 6 26 82 66 91

CONTACT@FALMET-COLLOT.COM

WWW.FALMET-COLLOT.COM