

BRUT RÉSERVE

*Un champagne fin, équilibré
et riche en arômes*

■ 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

Ce champagne d'un doré éclatant et d'une fine effervescence est le résultat d'un assemblage de vins de réserve de plusieurs années. Cet assemblage apporte ainsi une complexité et une diversité d'arômes. Nez généreux associant à la fois des fruits frais comme la pêche et la cerise, aux fruits secs comme la noisette ou l'amande. En bouche, l'attaque est délicate, laissant ainsi place à des arômes d'ananas et de fleur de sureau, délicatement mis en valeur par des notes vanillées et toastées apportées par un élevage en demi-muid.

Un champagne avec une belle complexité et 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 aux cèpes parsemé de copeaux de parmesan
- pièce de bœuf aux 3 poivres
- plateau de fromages.

Champagne parfait tout au long d'un repas.



 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