

BRUT BLANC DE NOIRS

La cuvée signature de la maison

■ ASSEMBLAGE

25 % pinot meunier et 75 % de pinot noir. Au moins un quart des vins sont des vins de réserve. La maturité de ce Champagne est obtenue après 36 à 48 mois de vieillissement sur lies.

■ DÉGUSTATION

Notre blanc de noirs signature est un assemblage de pinot noir et de pinot meunier, des raisins noirs à chair blanche, issus de vieilles vignes.

Ce champagne ambré à la mousse fine et généreuse révèle au nez des notes de fruits secs, de biscuits et de pâte d'amande. L'attaque est plutôt franche, suivie de fruits à chair blanche et de groseille fraîchement cueillie en bouche. La finale est élégante avec des arômes d'agrumes et une minéralité fraîche et élégante.

Champagne riche et fin, très raffiné.

■ ACCORD METS / VIN

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- saumon sauvage en marinade
- filet de sandre au beurre blanc
- riz safrané façon risotto au Champagne

 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

