

BRUT BLANC DE BLANCS

Fraîcheur, minéralité et élégance

■ ASSEMBLAGE

100 % chardonnay, ce Champagne est issu exclusivement de nos meilleures cuvées de chardonnay. 20 % des vins sont élevés en fûts de chêne et l'assemblage comprend 40 % de vins de réserve. Afin que son expression soit complète, cette cuvée a vieilli dans nos caves 48 à 60 mois.

■ DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune paille clair. Au nez, les arômes typiques d'un champagne blanc de blancs comme le citron et le pamplemousse se mélangent parfaitement avec des notes plus gourmandes comme l'ananas et les fruits à chair blanche. L'élevage en fût maîtrisé d'une partie de cet assemblage apporte des notes délicates boisées, beurrées et de fruits confits en bouche et au nez pour plus de rondeur et d'équilibre. La fraîcheur, l'acidité et la minéralité du chardonnay amènent une longueur en bouche agréable.

Un beau voyage en bord de mer, idéal pour accompagner les fruits de mer.

■ ACCORD METS / VIN

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- carpaccio de langoustine
- écrevisses à la nage
- plateau de fruits de mer
- huîtres

 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

