

DEMI-SEC TRADITION

Volupté et délicatesse

■ 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

Robe dorée soutenue, nez gourmand qui révèle des notes de miel et de pâtisseries orientales. La bouche séduit par ses arômes de caramel, de pâte d'amande et de pâtisseries beurrées.

Ce nectar à la texture soyeuse et à la sucrosité délicate sera idéal avec un dessert.

Un vrai moment de délicatesse.

■ 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
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