

BRUT

CŒUR DE ROUVRES

Soyeux, minéral et finement boisé

■ ASSEMBLAGE

60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay. 60 % des vins sont des vins de réserve élevés en demi-muid (fût de 600 litres). La maturité de ce Champagne est obtenue après 5 années de vieillissement sur lies.

■ DÉGUSTATION

Cette cuvée Cœur De Rouvres est faite à partir de 60 % de pinot noir vinifiés et élevés sur lies en fût. D'une couleur dorée et d'une texture soyeuse, le nez révèle des notes riches de vanille, miel et de pain grillé. En bouche, les fruits frais comme la pêche, la mirabelle et la prune s'associent parfaitement à la délicatesse des fruits secs comme la noisette et l'amande.

La vivacité et l'acidité de ce champagne apportent une longueur en bouche et une finalité élégante sur les fruits à chair jaune, la brioche et le citron frais.

■ ACCORD METS / VIN

Idéal pour les apéritifs de fêtes, cette cuvée pourra accompagner également :

- des viandes fines telles qu'un médaillon de veau aux champignons des bois et sa ballotine de haricots verts,
- des viandes grillées ou fumées,
- de belles asperges,
- ou encore du fromage de chèvre chaud au miel.



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