

EXTRA-BRUT

HISTOIRE LIVRE 1

*Notre cuvée la plus ancienne,
soigneusement vieillie pendant douze ans*

■ ASSEMBLAGE

33 % de pinot meunier et 67 % de pinot noir.

Seulement 497 flacons de ce nectar issus des vendanges 2008 et 2010 (des millésimes de grande exception) ont été produits.

La complexité de ce Champagne est obtenue après 12 années de vieillissement sur lies.

■ DÉGUSTATION

Cette cuvée, incroyablement riche et complexe, provient de nos parcelles historiques et a bénéficié d'une attention toute particulière tout au long de son élaboration et de son vieillissement.

D'une robe dorée et d'une fine effervescence, le nez est gourmand et s'ouvre sur des notes de brioche grillée, de pâtisseries et de pain d'épices. La bouche est gourmande, les arômes de fruits secs, de caramel et d'orange confite se mêlent parfaitement.

La longueur en bouche apporte par la suite des arômes de citron sur une finalité saline.

La richesse et la complexité apportées par douze années d'élaboration séduiront à coup sûr les connaisseurs.

■ ACCORD METS / VIN

Lors d'un apéritif festif accompagné d'amuses-bouches raffinés.

Ce Livre 1 pourra s'accompagner de belles charcuteries truffées, épicées ou fumées, de foie gras, de Patanegra, de volaille fine et truffée ou encore tout simplement de pâtes aux truffes.



 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