



Michel Falmet

Champagne Brut Tradition



Zona:

Rouvres Les Vignes – Côte des Bar

Vitigno:

80% Pinot Noir – 20% Chardonnay

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio

Invecchiamento sul lievito:

da 24 a 30 mesi

Dosaggio:

Brut 9 g/litro

Acidità:

4.50 g/l H₂SO₄

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

7°-10°



La Maison Michel Falmet è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale", grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale ed inoltre fa parte dell'associazione "Champagne de Vignerons" e "Vignerons Indépendants".

Di colore ambrato, offre una spuma generosa e fine. L'associazione degli aromi di frutti bianchi (pesca, pera ed albicocca) e della frutta secca (noce, nocciola, uvetta) portano una bella complessità e vivacità, conservando l'equilibrio.

Al palato, questi aromi sono sublimati da note di pane tostato. L'attacco è fresco ed ampio.

Uno champagne strutturato e tannico, con il forte carattere dei Pinot Noir della Côte des Bar.



Abbinamenti

Champagne da aperitivo, antipasto o carni bianche e pesci grigliati



- Guida Hachette 2017: 1 Stella
- Guida Hachette 2018: 1 Stella



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne