



Michel Falmet

Champagne Demi-sec 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:	Demi-Sec 33,00 g/litro
Acidità:	4.25 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".

Colore giallo pallido, buona effervescenza dove la dolcezza di questo champagne svela le note di miele, spezie ed agrumi canditi.

Al palato, l'ampiezza e la vivacità di questo nettare sviluppano aroma di malva e confetti.



Abbinamenti

Champagne perfetto per accompagnare i dolci, sublime con il panettone. Assolutamente da provare con il foie-gras



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