



Michel Falmet

Champagne Perle de Blancs



Zona:	Rouvres Les Vignes – Côte des Bar
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 54 a 60 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Acidità:	4.35 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 coronato da una spuma molto fine per questo Blanc de Blancs frutto dell'assemblaggio di chardonnay di vecchie vigne, di cui, un quarto del prodotto affinato in rovere.

Colore giallo pallido brillante con corona di spuma molto fine.

Al naso aromi di mela cotogna e di agrumi tipici del blanc de blancs, quali limone e pompelmo, si accordano perfettamente con note floreali di biancospino.

La rotondità di questo vino è data da note di burro e biscotti secchi. Molto persistente e fresco.

Abbinamenti

Perfetto con carpacci e tartare di gamberi, scampi e crostacei in genere.



- Guida Hachette 2013: 1 stella
- Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento
- Effervescents du Monde 2015: Argento
- Effervescents du Monde 2016: Argento

