



Michel Falmet

Champagne Brut Rosé



Zona:	Rouvres Les Vignes – Côte des Bar
Vitigno:	100% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 9 g/litro
Acidità:	4.55 g/l H2SO4
Tempo di conservazione:	2 - 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".

Champagne Rosé d'assemblaggio, contiene il 15% di Pinot Noir vinificato in rosso. Con il suo colore rosa pallido e la sua spuma vivace, sviluppa aromi di ciliegia, ribes e note di frutti bianchi con un tocco di vaniglia.

Al palato, i frutti rossi si legano armoniosamente alle note legnose dovute al passaggio in rovere di una parte dei vini che lo compongono. Champagne complesso, di carattere, con una vera personalità.



Abbinamenti

Champagne da tutto pasto, indicato per le carni bianche, ottimo con arrostiti e carni bianche.



- Guida Hachette 2013: 1 stella
- Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento
- Effervescents du Monde 2015: Argento
- Concours Vins et Terroirs 2016: Selection
- Concours Elle à Table 2016: Argento
- Mondial du Rosé Cannes 2019: **Oro**



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