



# Michel Falmet

## Champagne Perle de Noirs



<b>Zona:</b>	<b>Rouvres Les Vignes – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	70% Pinot Noir - 30% Pinot Meunier
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 36 a 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 10 g/litro
<b>Acidità:</b>	4.20 g/l H2SO4
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°



Dotato di una spuma generosa e fine con un bel cordone persistente, questo Blanc de Noirs dal colore leggermente ambrato, ha un naso ricco e molto aperto che esprime note di frutti bianchi, mirabelle e pera, associate a note di frutta secca croccante, mandorle e nocciole.

Tali aromi li ritroviamo al palato, supportati da una grande mineralità che porta finezza ed eleganza. Aprendosi, si esprimono delicati aromi di frutti rossi.

### Abbinamenti

Champagne a tutto pasto, indicato per le preparazioni elaborate della tradizione invernale, come una cassoeula o un bollito misto.



- *Vinalies 2010: Prix d'Excellance*
- *Effervescents du Monde 2012: Argento*
- *Effervescents du Monde 2013: Argento*
- *Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento*
- *Vinalies 2019: Oro*



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne