



# 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### 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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



## Chicche di Champagne