



# Michel Falmet

## Champagne Cuvée Réserve



<b>Zona:</b>	<b>Rouvres Les Vignes – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	44% Pinot Noir – 44% Chardonnay – 12% 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 8 g/litro
<b>Acidità:</b>	4.80 g/l H2SO4
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	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".

Assemblaggio realizzato con vecchi vini di riserva, di cui un quarto dell'assemblaggio affinato in rovere.

Con una spuma fine e discreta su un colore dorato, al naso seduce con aromi di frutti bianchi, pera, pesca, frutti esotici e banana.

Al palato, il liquore di pera domina portando struttura, finezza ed una bella impressione legnosa, data dal lungo invecchiamento.

### Abbinamenti

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



- Guida Hachette 2013: 1 stella
- Miami "Best French Wine for USA" 2013: Argento
- Effervescents du Monde 2015: Argento
- Concours Elle à Table 2016: **Oro**

