



Champagne brut

CHAMPAGNE NATHALIE FALMET, CHAMPAGNE, FRANCE

★ MP 3 * GVGM 14.5

Code SAQ : **11797377**

Producteur : Champagne Nathalie Falmet

Catégorie : SAQ

Région : Champagne

Appellation : Champagne Brut

Type : Bulles, Blanc

Millésime : N.M.

Cépage(s) : Pinot noir (70%), Chardonnay (30%)

Degré d'alcool : 12%

Format : 750 ml

Bouchon : Liège

Accord : Apéro, Fromages, Desserts

PROPRIÉTÉ

Vigneronne et Œnologue à la fois Nathalie Falmet est l'une des rares femmes en Champagne à posséder les deux titres et à exercer ces deux métiers simultanément. Après des études de Chimie à Paris XI et un diplôme d'œnologue en 1993, Nathalie Falmet a repris l'exploitation familiale et devient vigneronne. Elle commercialise depuis Octobre 2009 trois cuvées ou elle intervient depuis la culture (culture raisonnée) de la vigne jusqu'à la commercialisation de ses bouteilles. Sur ces 3 cuvées son expérience professionnelle lui permet de laisser s'exprimer les 3 cépages champenois, le terroir de la Cote des Bar et les millésimes ce qui donne à ses vins une personnalité convaincante.

DÉGUSTATION

Sa robe est jaune dorée avec des bulles fines et régulières, car aucune technique de décoloration n'a été utilisée. Au nez, on découvre des notes fruitées, telles la poire, les agrumes et fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, élégante et raffinée et évolue vers une fin tout en longueur.