Lafalise **FROISSART**

TERROIR

PARCELLE - Majorité Les Longues Raies - Verzenay Grand Cru

CÉPAGE - Pinot Noir & Chardonnay

LOCALISATION - Au nord de Verzenay

ALTITUDE - 105 mètres

GÉOLOGIE - Graveluches sur craie

EXPOSITION - Nord-est

PENTE - 3 %

PROFIL SENSORIEL DE LA PARCELLE - La craje est prépondérante et offre franchise et précision sur le palais. Le sol donne de la fraîcheur et une pointe d'arômes de fruits exotiques.

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir (dont 20 % de réserve perpetuelle parcelle Les Longues Raies) 30 % Chardonnay

VINIFICATION

- Vendanges manuelles,
- Fermentation alcoolique naturelle en barriques,
- Élevage des vins sur lies durant 6 à 8 mois,
- Vieillissement un minimum de 24 mois dans nos caves.

MOMENTS DE DÉGUSTATION

La Cuvée 276 est un champagne élégant et épuré, tel un hymne à la délicatesse et à la profondeur des grands crus, un compagnon idéal pour vos moments de partage.

Température de service 9°C - Dans un verre élancé et galbé.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

- Carpaccio de Saint Jacques,
- Truffes Mélanosprum,
- Tartare de turbot mi-fumé, citron vert et coriandre,
- Langoustines juste saisies, sabayon des têtes, tourteau et pomme Granny Smith,
- Fromage de chèvre et miel de sureau.
- Dessert agrumes, fruits exotiques.



WWW.LAFALISEFROISSART.COM

(D) CHAMPAGNE_LAFALISE_FROISSART

(f) WWW.FACEBOOK.COM/PAUL.FROISSART

