

LaFALISE FROISSART

CHAMPAGNE

MAISON D'INITIÉS

Cuvée 045

extra-BRUT

PUISSANCE ET ÉLÉGANCE

TERROIR

PARCELLE – Majorité **Les Rochelles** – Verzenay Grand Cru

CÉPAGE – Pinot Noir & Chardonnay

LOCALISATION – À l'ouest de Verzenay, sur le versant Ouest d'une ligne de crête

ALTITUDE – 135 mètres

GÉOLOGIE – Craie, limons calcaires et argiles

EXPOSITION – Nord-ouest

PENTE – 3 à 7 %

PROFIL SENSORIEL DE LA PARCELLE – L'équilibre entre l'argile et la craie procure au vin des notes florales et fruitées qui peuvent tirer sur des arômes miellés ou confits durant le vieillissement. Le tout est accompagné de subtiles saveurs poivrées.

ASSEMBLAGE

77 % Pinot Noir (dont 25 % de réserve perpétuelle parcelle Les Rochelles)

23 % 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 045* est un champagne qui réunit les atouts d'un grand cru, la puissance et l'élégance, un véritable compagnon des moments intimistes et précieux.

Température de service 9°C – Dans un verre élané et galbé.

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

- Foie Gras au kirsch et caramel de betterave,
- Suprême de pintadeau rôti sur os, jus corsé,
- Filet de bœuf à la plancha, purée de panais et réduction de Cantal Affiné entre-deux, Parmesan 24 mois.



PAUL@LAFALISEFROISSART.COM



WWW.LAFALISEFROISSART.COM



CHAMPAGNE_LAFALISE_FROISSART



WWW.FACEBOOK.COM/PAUL.FROISSART

