

# LaFALISE FROISSART

CHAMPAGNE

MAISON D'INITIÉS

## Cuvée 276

BRUT nature

ÉLÉGANCE ET PURETÉ

### 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 craie 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 perpétuelle parcelle Les Longues Raies)  
30 % Chardonnay

### VINIFICATION

- Vendanges manuelles,
- Fermentation alcoolique naturelle en barriques,
- Élevage des vins sur lies durant 6 à 8 mois,
- Vieillessement 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 élané et galbé.

### SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

- Carpaccio de Saint Jacques,
- Truffes Mélanosprum,
- Tartare de turbot mi-fumé, citron vert et coriandre,
- Fromage de chèvre et miel de sureau,
- Dessert agrumes, fruits exotiques.



PAUL@LAFALISEFROISSART.COM



WWW.LAFALISEFROISSART.COM



CHAMPAGNE\_LAFALISE\_FROISSART



WWW.FACEBOOK.COM/PAUL.FROISSART

