



FIGUET & FILS

C H A M P A G N E

BRUT - Cuvée Florian

Fruité et Tonique

Cépage :

35% de Chardonnay, 15% de Pinot Noir, 50% de Pinot Meunier.

Vieillessement :

Cette cuvée a passé 4 ans dans nos cuves avant d'être commercialisée.

Dosage :

12.27% d'alcool, 11g/l de sucre, 0.10g/l acide malique naturel.

Dégustation :



Robe or pâle,
train de bulles dynamique.



1^{er} nez gourmand aux notes pâtisseries de beurre et de crème pralinée. 2^{ème} nez exprime pleinement les fruits jaunes et blancs.



Attaque vive et charnue. Ensemble généreux, laissant transparaître une certaine crémosité, doté d'un bel équilibre entre fraîcheur et onctuosité. Finale tonique, rehaussée de fins amers.

Accord mets et vins :

Tempuras de crevette, Rillettes de maquereaux.
Hachis parmentier, Suprême de volaille.
Crottin de Chavignol.
Pain perdu aux pommes et aux raisins, Paris-Brest.

Disponible au format 75cl.

