



Depuis 1953

CHAMPAGNE  
**ROBERT FAIVRE**  
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON



## BRUT BLANC DE BLANCS

Toute la finesse et l'élégance du Chardonnay.

Le nez dévoile l'association des notes crémeuses à celles de fruits à noyau, prunes, mirabelles, révélatrices de la typicité d'un Blanc de Blancs.

Les sensations aromatiques se poursuivent en bouche par des accords complémentaires de fruits à l'eau-de-vie, raffinées par des notes vanillées apportant un bel équilibre à l'exubérance des fruits confits en fin de bouche.

La générosité de cette cuvée peut alors superbement étonner les amateurs de Blancs de Blancs, habitués à plus de retenue.

### VIELLISSEMENT :

72 mois en cave.

### ACCORDS METS / VIN :

Vin d'apéritif par excellence, ce Blanc de Blancs Robert FAIVRE, tout en subtilité, accompagnera également parfaitement des mets délicatement crémeux comme un perdreau sauce aux morilles ou, au dessert, un blanc-manger d'amandes.

### ASSEMBLAGE :

100 % CHARDONNAY