



Depuis 1953

CHAMPAGNE
ROBERT FAIVRE
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON



DEMI SEC

Plus doux pour de nouvelles rencontres.

Sa robe est ornée de légers reflets dorés.

Des notes légèrement beurrées sont perçues au nez au milieu d'un fruité tendre.

Des saveurs onctueuses confèrent une expression très chaleureuse en bouche. Le vin est généreux et se révèle plein d'harmonie avec de fortes nuances de fruits jaunes tels que la pêche et l'abricot ...

VIELLISSEMENT :

48 mois en cave.

ACCORDS METS / VIN :

Le Demi-Sec Robert FAIVRE accompagnera aussi bien un dessert de pâtissier qu'un gâteau, des biscuits ou même des glaces.

ASSEMBLAGE :

35 % CHARDONNAY

14% PINOT NOIR

51 % PINOT MEUNIER élaboré à partir de 46 % de Vins de réserve.