



Depuis 1953

CHAMPAGNE
ROBERT FAIVRE
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON



BRUT GRANDE RESERVE

Un grand Champagne tout simplement !

Sa robe est d'une couleur jaune à reflets verts et d'or. Le premier nez suscite la curiosité du dégustateur, car il indique dès les premières effluves une complexité aromatique rarement atteinte dans la catégorie « Brut sans année ». Le grillé et le torréfié se déchaînent, avant de faire place aux amandes et à la fève de cacao. « Une âme de Millésime dans un corps de Brut » est le portrait le plus juste de cette cuvée.

VIELLISSEMENT :

48 mois en cave.

ACCORDS METS / VIN :

Ce Champagne de gastronomie s'apprécie aussi bien en entrée avec une terrine de poisson qu'en plat avec un poisson grillé ou à la meunière.

ASSEMBLAGE :

44 % CHARDONNAY

19 % PINOT NOIR

37 % PINOT MEUNIER