



Depuis 1953

CHAMPAGNE
ROBERT FAIVRE
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON



BRUT MILLESIME 2007

L'année l'a fait Champagne d'exception !

A ce stade de maturité le nez offre un éventail de sensations. Sur un profil grillé et alliacé se mêlent des notes multiples de chlorophylle, de fruits à noyau, de beurre de cacao et de pralin.

En bouche, toutes ces saveurs viennent s'équilibrer. Mais, malgré tout, celle-ci va paraître plus complexe en léguaing, avec volupté, des saveurs fruitées sur l'abricot frais. Le final tonique sur le citron est un signe du bel avenir de cette cuvée Millésimée.

VIELLISSEMENT :

96 mois en cave.

ACCORDS METS / VIN :

Le Champagne Robert FAIVRE Brut Millésimé 2007 sera idéal pour l'apéritif. Ses notes fruitées seront mises en valeur par des saveurs sucrées salées comme un porc laqué. Cette cuvée saura vous ravir en accompagnant vos plats orientaux aux épices délicates.

ASSEMBLAGE :

60 % CHARDONNAY à fort potentiel de vieillissement issu des terroirs de pleine craie.

30 % PINOT NOIR

10 % PINOT MEUNIER