

BRUT TRADITION
Les parcelles

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir. 20 % Chardonnay. 10 % Meunier.
70 % 2018. 30 % vin de réserve Soléra 2006.

FLACONNAGE

Demi-bouteille 37,5 cl. Brut
Bouteille 75 cl. Brut
Magnum 150 cl. Brut

DOSAGE

6 g/l

DATE DE TIRAGE

29/05/2019

DATE DE DÉGORGEMENT

03/06/2024



ACCORDS METS/VINS

Gourmand, accessible, convivial, *Les parcelles* accompagnera idéalement vos apéritifs et plats charnus. À partager à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé, en compagnie des préparations culinaires suivantes :

- Cougère à l'emmental et à l'orange ;
- Émincé de lotte et mangue rôtie ;
- Charcuterie blanche fumée ;
- Côte de veau au miel d'acacia et écrasé de pommes rattes au beurre ;
- Bâtonnet de comté affiné 12 mois et confiture d'ananas.

Allusion directe au vignoble Falmet et à sa constitution, *Les parcelles* est en outre la première-née des cuvées **Joël Falmet**. Une dimension doublement affective qui justifie le choix des 3 cépages terroir de **Rouvres-les-Vignes** : Pinot Noir(70%, Chardonnay (20%) et Meunier (10%).

Une invitation incontournable à la découverte du style de la maison.

Lumineuse et dense, la robe jaune pâle aux reflets paille claire du **champagne** *Les parcelles* est animée par des bulles fines et vives annonçant à l'œil un vin riche et nuancé.

En nez, s'exprime une certaine gourmandise incarnée par des notes de fruits blancs et jaunes où se mêlent la mangue, l'abricot, l'ananas, le citron et la poire. Aérée, la cuvée révèle des notes minérales typiques des sous-sols marneux, avec des odeurs de miel, de cassis, de prune, de compote de coing, d'orange et de marmelade.

Soutenu par une effervescence crémeuse fondue, le contact se fait riche et frais en bouche. Ouvrant sur une matière pulpeuse et charpentée, le palais se dirige vers une minéralité racée conférant volume et allonge, sur une finale pleine, croquante et fruitée.