

BRUT RÉSERVE  
**Plénitude des sens**

---

**ASSEMBLAGE**

60 % Pinot Noir. 40 % Chardonnay  
80 % 2008. 20 % 2006. 100 % cuvée

**FLACONNAGE**

Bouteille 75 cl. Brut

**DOSAGE**

6 g/l

**DATE DE TIRAGE**

12/05/2009

**DATE DE DÉGORGEMENT**

04/06/2019



**ACCORDS METS/VINS**

**Champagne** concentré, *Plénitude des sens* se livre avec fraîcheur minérale et gourmandise, en s'adaptant finement aux mets nobles et charnus. À partager à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé, en compagnie des préparations culinaires suivantes :

- Dos de cabillaud en panure de sarrasin et écrasé de patate douce à l'huile de noisette ;
- Suprêmes de poulet fermier en croûte de noisettes et tagliatelles de légumes ;
- Échine de cochon confite, purée de panais et petits légumes ;
- Comté affiné 24 à 30 mois.

Avec *Plénitude des sens*, tous les sens se complètent pour mieux s'épanouir. Stimulés par leurs envolées aromatiques, Pinot Noir et Chardonnay s'unissent ici dans un bel équilibre grâce à un long vieillissement en cave. En associant les micro-terroirs hérités par **Joël Falmet** et ses plus belles réussites de culture, l'unité est ainsi trouvée dans toute sa force.

Enveloppé dans sa robe d'or satiné et dense aux reflets jaune vert intenses et profonds, *Plénitude des Sens* s'anime par des bulles fines et vives qui annoncent un vin riche et frais.

Le premier nez se fait fruité avec des notes de cerise amarena, de framboise, d'abricot, de compote de coing, de noisette grillée, de citron confit. Puis, avec l'aération se révèlent les vins de réserve sur des notes de miel d'acacia, de crème au beurre, d'amande frangipane, de fleurs d'aubépine, de mirabelle, de jasmin, en s'ouvrant vers des accents torréfiés et épicés.

Riche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue, la bouche développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par le citron et les fruits charnus. Marquées par le volume fruité, la mâche, la salinité iodée et l'allonge au palais de la minéralité marno-calcaire, sa substance et sa profondeur renforcent la persistance d'une finale pleine et savoureuse.