



*Champagne Grand Cru
Blancs de Blanc
Jouvence
Maison Fallet Prévostat*

Caractéristiques

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Calcaire
Situation :	En coteaux, Sud-Est
Vendanges :	Manuelles
Vinification :	Assemblage de vins du millésime 97-98. Mis en bouteille en 2000
Elevage :	3 ans en foudres, mise en bouteille (prise de mousse en 2000) et dégorgement en septembre 2008
Vinificateur :	Michel Fallet
Propriétaire :	M. et Mme Fallet
Dosage :	Dosé à 4g

Analyse

Visuel :	Robe jaune or, belle effervescence.
Olfactif :	Le nez est complexe, il est marqué par des senteurs toastées de pain brioché. L'aération dégage également des notes de fruits jaunes très mûrs (poire, pomme caramélisée), de fleurs et d'anis.
Gustatif :	L'attaque est onctueuse, très savoureuse. En bouche, la mousse est crémeuse, fine et dense. Le corps est étonnement ample et plein tout en restant frais et vif. La finale sur la noisette est d'une superbe longueur.
Global :	Du niveau d'un grand blanc bourguignon, ce champagne est issu d'un savoir-faire pointu en terme d'élevage et de vinification.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	36€ TTC – Tarif club : 29€ TTC
Accords mets - vin :	Toast tartinés de beurre salé parsemés de copeaux de mimolette extra vieille
Service :	Servir à 12°C