



Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Aus den besten Trauben des Jahrgangs

Description:

Der hohe Chardonnay-Anteil stammt aus der Parzelle Les Malivas und verleiht diesem Brut Millésime seine aromatische Finesse und seine aussergewöhnliche Frische, ergänzt von einigen exzellenten Partien Pinot Noir mit delikater Frucht. Teilweise in Eichenfässern vinifiziert, zeigt dieser Wein eine grosse Eleganz und Komplexität, perfekt ausgewogen zwischen Lebendigkeit und vollmundiger Reife, und getragen von einer köstlichen Brioche-Note.

Profile aromatique:

Jaune paille puissant, fine effervescence. Bouquet de fleurs blanches et d'anis sauvage avec des notes minérales iodées. Bouche à la fois crémeuse, juteuse et fraîche, accompagnée d'une vive salinité. Pêche, noisette et pamplemousse. Finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Eleavage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

N° article: 1032118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.