



## Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

La signature de la Marne qui met l'eau à la bouche

### Description:

Depuis 1610, la famille Fallet-Dart incarne l'authenticité et le savoir-faire viticole dans la vallée de la Marne. À Charly-sur-Marne, les parcelles du domaine produisent un champagne qui porte clairement la signature de son terroir. Le cépage Pinot Meunier est très présent et s'exprime pleinement par ses arômes, son côté juteux et sa personnalité. Fleuron de la maison, la Cuvée de Réserve Brut, élevée sur lies pendant 36 mois, allie onctuosité, fraîcheur et tension minérale, tout en affichant une élégance aussi vive que charmante.

### Profil aromatique:

Helles, funkeldes Gelb, Zitrusfrüchte und Kräuter im offenen Bukett. Am Gaumen mit herrlicher Cremigkeit und saftiger Frucht, wundervoller Mundfülle und feiner Perlage. Überaus attraktiver Champagner, der mit seiner tollen Frucht und Struktur rundum zu überzeugen weiß.

### 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

**Elevage:** 72 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

**N° article:** 10320--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	72 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.