



Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Edler Vintage Champagne aus dem Topjahrgang 2015

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 1032115

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
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois 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.