



## 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:** 72 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

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

**N° article:** 1032116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	72 Mois en Barrique
<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.