



Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Filigraner Winzer-Champagner

Description:

Strahlendes Goldgelb, frische Zitrone in der Nase, gepaart mit nussigen und buttrigen Aromen, Klar und fein umschmeigt die Perlage den Gaumen und verleiht diesem Champagner bis in den langen Abgang viel Lebendigkeit.

Profile aromatique:

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%

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

N° article: 1079815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
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.