



Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Un champagne tout en finesse

Description:

Chaque Champagne de la Maison vieillit sur lies au moins 36 mois (seuls 15 mois sont prescrits) et présente un perlage et une complexité d'une grande finesse. La Cuvée de Réserve est le bristol de la famille, ravissant de fruit merveilleux et de jutosité, obsédant et immensément stimulant. À la fois un excellent Champagne d'apéritif et un très bon choix comme partenaire d'un repas.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Fallet Dart

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

72 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Référence:

10320--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés