



Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Uno champagne di finezza

Descrizione:

Ogni Champagne della Maison è invecchiato sui propri lieviti per almeno 36 mesi (solo 15 mesi sono prescritti), e mostra grande finezza e complessità. La Cuvée de Réserve è il fiore all'occhiello della famiglia, deliziosamente fruttato e succoso, ammaliante e immensamente stimolante. È un eccellente Champagne da aperitivo e un'ottima scelta per accompagnare un pasto.

Profilo aromatico:

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.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 72 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Numero articolo: 10320--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.