



## Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Edler Vintage Champagne aus dem Topjahrgang 2015

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

Giallo paglierino carico, effervescenza fine. Bouquet di fiori bianchi e anice selvatico con note minerali iodate. Al palato è cremoso, succoso e fresco, con una vivace salinità. Pesca, nocciola e pompelmo. Finale lungo e persistente.

**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% Chardonnay, 30% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1032115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	72 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.