



Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Aus den besten Trauben des Jahrgangs

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 barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

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

Numero articolo: 1032116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in barrique
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.