



## Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Filigraner Winzer-Champagner

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

**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%

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

**Numero articolo:** 1079815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Extra-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>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.