



2015 Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Champagne

Produttore:

Fallet Dart

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

72 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Varietà d'uva:

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Numero di articolo:

1079815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi