



2016 Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Nota di degustazione:

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.

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:

Vinificazione: 72 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

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

Numero di articolo: 1032116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi