



Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Aus den besten Trauben des Jahrgangs

Beschreibung:

Der hohe Chardonnay-Anteil stammt aus der Parzelle Les Malivas und verleiht diesem Brut Millésimé 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.

Aromenprofil:

Kraftvolles strohgelb, feine Perlage. Im Duft mit weißen Blüten, wildem Anis und jodig-mineralischen Anklängen. Im Mund sowohl cremig und saftig als auch frisch, mit einer animierenden Salinität. Pfirsich, Haselnuss und Grapefruit Langes, nachhaltiges Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 1032116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.