



Champagne

Les Hauts des Clos du Mont, Fallet Dart

Historische Spitzen-Parzelle und der Stolz des Hauses

Beschreibung:

Die am Ufer der Marne gelegene Parzelle „Les Hauts des Clos du Mont“ ist nach Südosten ausgerichtet und bietet erstklassiges Terroir für einen überaus charaktervollen Champagner. Der Wein aus der schon historisch bedeutsamen Lage wird zunächst Eichenfässern vinifiziert und reift anschließend viele Jahre auf der Hefe, was der Cuvée faszinierende Noten von Trockenfrüchten, frischer Butter und Karamell verleiht.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Produzent: Fallet Dart

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Artikelnummer: 10322--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne

Les Hauts des Clos du Mont
Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.