



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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Fallet Dart
Bewertung(en):	Score 19/20
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
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren