

C H A M P A G N E
FALLET DART
— VIGNERONS DEPUIS 1610 —

Champagne Grande Sélection Brut



PRÉSENTATION

La «Grande Sélection» reflète la complexité et la finesse du Pinot noir, prédominant dans cet assemblage. Une touche de Pinot Meunier et de Chardonnay contribue à la complexité de ce champagne. C'est un champagne mature, agréable qui s'accordera particulièrement avec des fruits de mer et poissons délicats.

Récompensée dans les concours nationaux et internationaux, cette cuvée a permis d'inscrire la Maison Fallet-Dart parmi les producteurs de champagne reconnus.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le champagne se pare d'une robe teintée d'un or jaune pâle aux reflets jaune paille.

Le premier nez évoque des odeurs de pomme rouge, de pêche de vigne, de cassis, de figue. Il évolue vers des notes minérales calcaires, d'abricot, de mirabelle, de poivre exotique et d'amande.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une densité de fruits pulpeux et charnus dominés par le cassis. L'ensemble est rafraîchi par une acidité de pamplemousse rose jusqu'à une finale harmonieuse et gourmande.

NOTES TECHNIQUES

Origine du raisin : Vallée de la Marne (Charly sur Marne)

Première presse : La première presse est sélectionnée pour assurer pureté et fraîcheur.

Vinification: Cuves en acier inoxydable et fûts de chêne.

Vins de réserve : Entre 30 et 50%

Assemblage : Pinot noir 70% ; Pinot meunier 15% ;

Chardonnay 15%

Vieillessement : 48 mois minimum

Dosage: 9g

Repos après dégorgement : 8-12 mois