

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

## Champagne Millésime Extra-Brut



### PRÉSENTATION

Le Millésime Fallet-Dart exprime le caractère particulier d'une année remarquable. Les chardonnays de la parcelle «Les Maliva» apportent à ce Millésime une fraîcheur et une finesse aromatique exceptionnelle. Les plus beaux Pinots noirs font également partie de cet assemblage.

Six années de maturation et un faible dosage laissent apparaître l'éclat et la pureté de ce champagne. Il accompagnera parfaitement vos apéritifs de gougères légères, vos sushis, huîtres et poissons fins.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le champagne arbore une robe claire de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron cristallins. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon délicat.

Le premier nez évoque la noisette, la poire confite et les épices. Il évolue vers des notes de morilles, d'amandes fraîches avec un parfum de giroflée.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Le vin se développe de manière suave avec une densité de fruits blancs et jaunes.

### 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.

Millésime actuel : 2012

Assemblage : Chardonnay 70% ; Pinot Noir 30%

Vieillessement : 72 mois minimum

Dosage: 4g

Repos après dégorgement : 8-12 mois