



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION RÉSERVE



CUVÉE DE RÉSERVE BRUT & DEMI-SEC

PRÉSENTATION :

Ce champagne reflète parfaitement la rondeur et le fruité du Meunier, prédominant dans cet assemblage. Une touche de Pinot noir apporte corps, structure et puissance à ce champagne.

NOTES DE DÉGUSTATION :

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

Le premier nez annonce des notes fruitées, de citron vert, de poire fraîche, de pomme et de pêche blanche. Quelques minutes d'aération le conduisent vers un registre plus aérien et plus nuancé : le chèvrefeuille, le poivre blanc et une minéralité calcaire.

La bouche s'ouvre sur une sensation fruitée rappelant la poire et la pomme rouge. Le milieu de bouche est plus charnu et agréablement fondant. La finale est souple et légèrement citronnée.

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

S'apprécie pour toutes les occasions et spécialement à l'apéritif, accompagné de croquants au fromage, de feuilletés de chèvre frais, de verrines « mousse d'avocat et dés de saumon ».

Origine du raisin : Vallée de la Marne / Charly-sur-Marne

Assemblage : Meunier 70%, Pinot noir 30%

Vinification : Alcoologique et malolactique en cuve inox et acier émaillé

Dosage : 9 g

Vieillessement : 36 mois (*minimum*)

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 3 ans

