



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION RÉSERVE



GRANDE SÉLECTION BRUT

PRÉSENTATION :

Ce champagne reflète avec élégance la puissance et la finesse du Pinot noir, prédominant dans cette cuvée. Une touche de Meunier et de Chardonnay contribue à la complexité de cet assemblage.

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. 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.

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

La puissance et la longueur en bouche permettent à cette cuvée de s'accorder avec des apéritifs "gourmets" : gougères au Brie de Meaux et macarons chèvre-miel. Mais aussi avec un plat en sauce tel qu'un sauté de veau aux morilles.

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

Assemblage : Pinot noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15%

Vinification : Cuves en acier inoxydable et fûts de chêne français

Dosage : 9 g

Vieillessement : 60 mois (*minimum*)

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 4 ans

