



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION SPÉCIALE



LES HAUTS DES CLOS DU MONT

PRÉSENTATION :

Exposé sud-est, au bord de la Marne, la parcelle "Les Hauts des Clos du Mont" bénéficie d'un terroir exceptionnel. Reconnu pour son sol et son emplacement idéal depuis le 8ème siècle, l'évêché de Soissons y fera construire l'une de ses premières églises.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le champagne arbore une robe à l'aspect satiné et de couleur or jaune avec des reflets jaune paille clair. Il est animé par des bulles fines et vives.

Le premier nez se montre riche, évoquant des notes de pêche jaune au sirop, de mirabelle confite, de figue, de miel, de truffe et de coing.

Le contact dans le palais est riche, à la fois suave et charpentée, avec une effervescence crémeuse. Le vin est soutenu par une touche acidulée de pomelo confit. Finement travaillé sous bois on y retrouve des arômes toastés et grillés.

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

Cette cuvée, complexe et mature, peut être servie avec des viandes (médaillon de bœuf, tournedos) ou des plats en sauce à base de girolles ou de truffes. Elle s'accordera de manière harmonieuse avec des comtés affinés ou du Brie noir.

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

Assemblage : Chardonnay 90% ; Pinot noir 10%

Vinification : Fûts de chêne français

Dosage : 6 g

Mise en bouteille : 2005

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 5 ans

