



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION MILLÉSIME



MILLÉSIME BRUT

PRÉSENTATION :

Le Millésime exprime le caractère d'une année remarquable. Les chardonnays de la parcelle "Les Malivas" apportent une fraîcheur et une finesse aromatique exceptionnelle. Les plus beaux Pinots noirs font également partie de cet assemblage.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le vin arbore une robe claire de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron cristallins. De fines bulles alimentent un cordon délicat.

Le premier nez évoque la pomme, la poire confite, le cassis et le poivre, puis évolue vers des notes de noisettes et d'amandes fraîches avec un parfum de giroflée.

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

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

Ce champagne, aux légères notes de fruits secs, possède une belle fraîcheur minérale. Il peut se suffire à lui-même ou être accompagné de viandes blanches, poissons et crustacés cuisinés : saumon mariné à l'aneth ; noix de Saint-Jacques poêlées ; lapin mijoté avec sa sauce basilic.

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

Assemblage : Chardonnay 70% ; Pinot noir 30%

Vinification : Cuves en acier inoxydable et fûts de chêne français

Dosage : 8 g

Millésime : 2015 bouteille (75cl) ; 2013 Jéroboam (3L)

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 5 ans

