



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION MILLÉSIME



MILLÉSIME EXTRA-BRUT

PRÉSENTATION :

La version "Millésime Extra-Brut" exprime, par son faible dosage, toute la fraîcheur, la pureté et l'authenticité d'une année remarquable. Les chardonnays, issus de la parcelle «Les Malivas», apportent 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 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, fraîche avec une effervescence crémeuse. Le vin se développe de manière suave avec une densité de fruits jaunes et blancs.

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

Cette cuvée millésimée et peu dosée accompagnera parfaitement un repas. Elle s'accordera facilement avec une cuisine japonaise (sushis / makis), mais aussi avec des huîtres et des fromages frais (bûches de chèvre cendrée ou crottins de Chavignol).

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 : 4 g

Millésime : 2015

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 5 ans

