



CHAMPAGNE
FALLET DART
VIGNERONS DEPUIS 1610

COLLECTION RÉSERVE



ROSÉ BRUT

PRÉSENTATION :

Ce Rosé brut est obtenu par un procédé d'assemblage et de macération. Cette méthode de vinification lui confère sa typicité charnue et fruitée.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin arbore une robe teintée d'un rose saumoné avec des reflets rose-orangés.

Le premier nez évoque des odeurs de fraise, de cerise, de piment d'Espelette, d'orange, de pamplemousse rose. Il évolue vers des notes fraîches de pêche de vigne et de kumquat.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une densité de fruits rouges et noirs confits, soutenue par une acidité rappelant celle du kumquat et du pamplemousse.

ACCORDS, NOS SUGGESTIONS :

Son léger arôme boisé et ses notes de fruits rouges font de ce champagne l'accord idéal pour les apéritifs et desserts acidulés. Ce Rosé brut, aux tannins plus marqués accompagnera avec élégance les charcuteries fines (jambon fumé, viande des grisons, presa ibérique). Il conviendra également à des mets fruités : cheesecake citron vert et framboise, tiramisu fruits rouges, salades de fruits exotiques.

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

Assemblage : Meunier 60%, Pinot noir 40%

Vinification : Cuves en acier inoxydable et fûts de chêne français

Dosage : 9 g

Vieillessement : 36 mois (*minimum*)

Repos après dégorgement : 8 - 12 mois

Temps de garde conseillé : environ 3 ans

