



## Champagne

Les Hauts des Clos du Mont, Fallet Dart

Historische Spitzen-Parzelle und der Stolz des Hauses - 13 Jahre Verfeinerung auf den

### **Beschreibung:**

Die am Ufer der Marne gelegene Parzelle „Les Hauts des Clos du Mont“ ist nach Südosten ausgerichtet und bietet erstklassiges Terroir für einen überaus charaktervollen Champagner. Der Wein aus der schon historisch bedeutsamen Lage wird zunächst Eichenfässern vinifiziert und reift anschliessend viele Jahre auf der Hefe, was der Cuvée faszinierende Noten von Trockenfrüchten, frischer Butter und Caramel verleiht.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Fallet Dart
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	72 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	10322--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne

Les Hauts des Clos du Mont  
Fallet Dart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	72 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren