



Champagne

Les Hauts des Clos du Mont, Fallet Dart

Description:

La parcelle "Les Hauts des Clos du Mont" située sur les rives de la Marne et orientée vers le sud-est offre son terroir d'exception à un Champagne de très grand caractère. Le vin issu de cet emplacement déjà célèbre d'un point de vue historique, est d'abord vinifié en fûts de chêne, avant de mûrir de nombreuses années sur lies, et de s'enrichir de notes fascinantes de fruits secs, de beurre frais et de caramel.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Fallet Dart

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

72 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Référence:

10322--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne

Les Hauts des Clos du Mont
Fallet Dart

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés