

Champagne



de A à Z!...

CHAMPAGNE



Faj Michel

Fiche Technique
Édition Limitée



Capsule Collector
Bouteilles numérotées
500 exemplaires



Année 2017 : Une grande qualité, une belle vigueur.

Vendange 2017 : A l'opposé de 2016, la campagne 2017 s'est avérée très apaisée grâce à une météo clémente et ensoleillée ; ces conditions se sont retournées pendant l'été et la vendange a nécessité une vigilance toute particulière et un tri parfois sévère.

Ouverture des vendanges : Le 2 septembre.

EDITION LIMITÉE

Caractéristiques : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve.

Vue : Or pâle, cristalline. Finesse de bulles rare. Perles d'effervescence en collier.

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs, assortis d'un zeste d'épices signature du pinot noir et du meunier issus de la vallée de la marne.

Bouche : Pureté envoiissante grâce à la sélection soignée des premiers jus (cuvée), lors du pressurage des raisins. La bouche s'épanouit ensuite, soutenue par une finesse judicieusement apportée par le Chardonnay. Finale savoureuse et minérale.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, avec un medley de pigeonneau au cresson, par exemple