Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

CHAMPAGNE

Fiche Technique
Sélection d'Antan
2023

Faïj Michel

Année 2020

Commencée le 25 août, la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne est splendide

Vendange 2020 :

2020 complète en effet une trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et en 2019, les conditions météorologiques ont offert une récolte de très grande qualité,
Le début de l'année a été particulièrement arrosé avec le mois de février le plus humide jamais enregistré.
Chaleur et sécheresse s'installent dès la mi-mars et la vigne débourre avec 16 jours d'avance sur la moyenne décennale
Le mois de juillet est le plus sec de l'histoire
En raison de la sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un excellent état sanitaire.

SELECTION D'ANTAN

Caractéristiques : 63% de Meunier - 14% de Chardonnay - 23% de Pinot Noir.

Vue : Or pâle, étincelante. Bulles fines. Discret cordon de bulles.

Nez : Senteurs harmonieuses florales, assorties de nuances d'agrumes et de poires, signatures du Chardonnay en conjugaison avec le Meunier.

Bouche : Attaque nette, équilibrée, douce et enveloppante, grâce à la réalisation de la fermentation malolactique. Plus tard, le Pinot Noir et le Meunier nous emportent dans un tourbillon enivrant de fruits rouges et noirs, agrémenté de délicates notes briochées.

A déguster à l'apéritif, c'est une cuvée rafraichissante.