



Faïj Michel
 PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

C
U
V
E
E



A
L
E
X
A
N
D
R
E

Année 2010 : Hiver long avec de nombreuses journées de gel, jusque fin mars, toutefois sans conséquence sur la vigne.

Printemps marqué par la fraîcheur. Mois de juillet chaud et ensoleillé et sec.

Déficit hydrique du printemps jusqu'à mi-août où les pluies exceptionnelles, associées à la hausse des températures, accélèrent la maturation.

Vendange 2010 : Acidité totale à 8,4 g H₂SO₄/L, largement supérieure à la moyenne décennale

Ouverture des vendanges : le 19 septembre

La robe

L'effervescence est d'une belle harmonie. De fines bulles animent de jolis chapelets sur une couleur de jaune doré. De beaux reflets argentés scintillent dans une grande limpidité et une jolie brillance.

Le cordon est fin et discret mais toutefois d'une belle persistance

L'arôme

L'approche olfactive est d'une belle fraîcheur. Les notes d'agrumes, caractéristiques du chardonnay, sont bien présentes. C'est un vin où toute la noblesse des arômes se marie à l'élégance des fruits et des fleurs. On y décèle une note de vanille bourbon.

Un nez d'une belle puissance aromatique et d'une grande féminité.

Le goût

Une belle harmonie entre puissance et élégance. La bouche est vive. La touche vanillée reste subtile sans jamais dominée.

L'assemblage

50% Pinot Noir et 50% de Chardonnay

Association

A l'apéritif avec des Sushis. Une dorade royale – une brochette de lotte – Un homard grillé