

Champagne



de A à Z!...

COUP DE CŒUR



CHAMPAGNE

FAÏ

RM-27740-02

Fiche Technique
Coteaux Champenois

BAIA



Ce Coteaux Champenois Rouge résulte d'un subtil assemblage de nos plus vieilles vignes procurant une intense concentration d'arômes de fruits noirs.

Caractéristiques :

40% Meunier lieu-dit "La Feraille" plantée en 1983

60% Pinot Noir lieu-dit "Le Cornet" plantée en 1992

Exposition plein Sud, Sol argilo-calcaire à tendance marneuse

6 mois d'élevage en fût de chêne

Vin non collé, non filtré

Vendanges : 1er septembre 2020

COTEAUX CHAMPENOIS

Vue : Robe grenat étincelante.

Nez : Nez doté d'une surprenante intensité de fruits rouges, amenée par l'ardeur des vieux ceps de Meunier et de Pinot Noir qui ont su extraire leur plénitude au fil du temps.

Bouche : L'entrée en bouche est surprenante, après quelques secondes, on distingue une structure complexe appelée par les six mois d'élevage en fût de chêne. Des arômes tertiaires de menthe, de poivre blanc et de clou de girofle viennent aussi accompagner cette fin de bouche très élégante.

Non, vous ne rêvez pas, il y a aussi de fabuleux vins rouges en Champagne..
Parfait pour piéger ses amis lors d'une dégustation à l'aveugle.

Astuce : Ouvrez la bouteilles 2-3 heures avant la dégustation ou carafez-la