



CHAMPAGNE

Fiche Technique
Cuvée Spéciale



Faj Michel



Année 2015 : Une grande sérénité et un millésime en puissance

Vendange 2015 : L'automne est doux et particulièrement arrosé. L'hiver n'est pas du tout gélif. A partir de la mi-mai, le temps devient très chaud et sec jusqu'au milieu du mois d'août !

C'est un événement exceptionnel. Après 2003 et 1976, 2015 est la troisième année la plus chaude sur cette période. De façon inespérée, des pluies s'abattent sur le vignoble durant deux semaines en août.

Ce qui permet un grossissement bienvenu des raisins !

Ouverture des vendanges : Le 8 septembre

CUVÉE SPÉCIALE

Caractéristiques : 100 % Chardonnay, dosage brut.

Vue : Jaune pâle et lumineuse. Bulles extrêmement fines. Délicat et persistant cordon de mousse.

Nez : Le chardonnay, cépage exclusif de la cuvée, récolté à la main en 2011, se révèle d'abord avec ses subtils parfums d'agrumes, de pomme et de poire bien mûres, de fleurs blanches, d'abricot et de pêche, assortis de nuances de menthe.

Bouche : Attaque pure, due à la sélection rigoureuse des premiers jus de cuvée, la bouche se fait ensuite onctueuse et caressante, grâce à la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, pour accompagner un filet de loup de mer au romarin et sauce citronnée, par exemple.