

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



*Faj Michel*

Fiche Technique  
Cuvée Spéciale  
2017



**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.

CUVÉE SPÉCIALE

**Caractéristiques** : 100 % Chardonnay.

**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, 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.