



Faj Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR



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.

CUVÉE SPECIALE

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.