



Fay Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

C
U
V
E
E



S
P
E
C
I
A
L
E

L'année 2012 :

La saison printanière a été fraîche et humide empêchant une belle floraison. Cette baisse de température a ainsi provoqué du millerandage (déficit de croissance des grappes). Un mois d'aout caniculaire propice à la vigne.

Vendange 2012 :

Cette vendange pour le moins atypique sera l'une des plus réduites en volume depuis 20 ans. Toutefois, la récolte s'avère d'une qualité exceptionnelle.

Date des vendanges : du 17 au 24 septembre

La robe

L'aspect visuel est d'une pureté cristalline, avec une robe parée d'un jaune clair aux reflets brillants. Les bulles sont très fines et la limpidité est remarquable laissant présager un vin d'une grande élégance.

L'arôme

L'approche olfactive est d'une grande fraîcheur. Les notes d'agrumes, caractéristiques du chardonnay, sont bien présentes comme le citron et le pamplemousse rose. Les arômes floraux savent également se faire une jolie place. C'est un vin où toute la noblesse des arômes se marie à l'élégance des fruits et des fleurs.

Le goût

L'attaque est vive, perception que l'on attend d'un tel champagne. L'effervescence en bouche est très harmonieuse, délicate et pure. Un joli fruité se dégage, à la fois sur des notes de poires mais aussi de citron. Une grande complexité ressort de ce vin qui est un bel assemblage de saveurs vivifiantes et puissantes. Une finale harmonieuse alliant fraîcheur, vivacité et impétuosité.

L'assemblage

100% de Chardonnay

Association

Un grand moment à l'apéritif - Crevettes au citron - Noix de Saint-Jacques - Risotto aux fruits de mer... ou en accompagnement d'une tarte à la rhubarbe