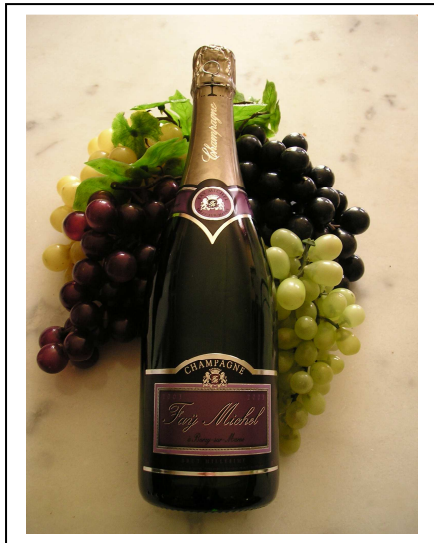


CHAMPAGNE *Faj Michel*

FICHES TECHNIQUES

Mise à jour mars 2009

M
I
L
L
E
S
I
M
E



L'année 2004 : Les années passent et ne se ressemblent pas ! Après 2003 "extrémiste", la campagne 2004 s'est déroulée sans accroc, dans une parfaite continuité climatique, idéale même, et particulièrement favorable à la vigne et au vin.

Vendange 2004 : L'année a été marquée par des grosses grappes saines avec des records de poids : 200 g atteint pour le chardonnay et le pinot Noir. Le botrytis, ennemi juré, n'était pas au rendez-vous cette année.

Rendement légal maximum autorisé :
12 000 kg/ha + 2000kg/ha de bloqué

Ouverture des vendanges : le 25 septembre

La robe

C'est un vin brillant de par son aspect mais aussi par ses arômes et ses saveurs. Son aspect visuel est le présage de ses qualités olfactives et gustatives. Ce champagne est paré d'une robe jaune pâle, agrémenté de reflets scintillants qui lui procurent une lumière douce et chatoyante.

L'arôme

Le nez exhale des notes de minéralité, d'abricot sec, de mie de pain et de fruits confits frais, mais aussi des arômes de fruits secs (noisette) qui se mêlent aux fruits blancs (poire, pêche, pomme). L'olfaction exprime également des notes florales délicates et raffinées.

Le goût

La bouche est nerveuse. Un éclat d'effervescence lui procure des sensations gustatives onctueuses et savoureuses sur des arômes de fruits au sirop, de salade de fruits, mais aussi des notes de viennoiseries, de brioche, de pâte d'amande, de pêche blanche, d'abricot, de gelée de coing et de confiture de mirabelle. La finale est agréable et d'une grande souplesse.

L'assemblage

33% de Chardonnay

33% de Pinot Noir

33% de Pinot Meunier

Association

Avec un turbot au beurre blanc ou une poularde aux morilles