CHAMPAGNE
Faÿ Michel

FICHES TECHNIQUES
Mise à jour juillet 2008

ROSE

Vendange 2005 : Grâce à une météo clémente fin septembre, nous pouvons dire que c'était une belle vendange.

Rendement légal maximum autorisé : 13 000 kg/ha

Ouverture des vendanges : le 14 septembre

Degré moyen à la vendange : 9,8°

La robe
Une robe d'une grande élégance. Un rose étincelant qui s'exprime sur de beaux reflets légèrement argentés. L'effervescence est dynamique, les bulles fines créent un disque fin et un cordon d'une bonne persistance.

L'arôme
L'approche olfactive est franche et nette. Les arômes de petits fruits rouges, framboise, cerise, fraise des bois, s'expriment de façon remarquable. Une belle intensité olfactive, une grande fraîcheur des arômes avec des notes de bonbons, de friandises. Une belle vivacité.

Le goût
Une belle harmonie des arômes en bouche. Une belle corbeille de fruits rouges, avec quelques fruits noirs tels que le cassis, la myrtille, de la gelée de mûres, avec des effluves d'agrumes en rétro-olfaction et du pamplemousse rose. L'équilibre en bouche est très droit avec une vivacité de l'acidité en parfaite harmonie avec les saveurs sucrées. De très faibles notes tanniques apportées par un vin rouge champenois d'une grande élégance. Une finale délicate avec une belle persistance.

L'assemblage
10% de Chardonnay
40% de Pinot Noir
50% de Pinot Meunier
dont 17% de vin de réserve

Association
Tartine de cerises chaude sur glace vanille – Crumble de fruits rouges – Millefeuille de biscuits roses – Salade de fruits frais au kirsch

Analyses	
Alcool (°GL)	12,4
Sucres réducteurs (g/l) MR	10,8
Acidité totale (g/l en H2 SO4)	3,9
Acidité volatile (g/l en H2 SO4)	0,19
Anhydride sulfureux (mg/l) Libre	5
Anhydride sulfureux (mg/l) Total	62
PH	3,14
Fermentation malolactique	faite
Date de l'analyse	*07-03-08*