

CHAMPAGNE *Faj Michel*

FICHES TECHNIQUES

Mise à jour juillet 2008

RESERVE



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

La robe est jaune or et légèrement dorée. La mousse persistante est onctueuse

L'arôme

Le nez livre des arômes élégants d'agrumes. Ce vin révèle toute l'élégance fruitée du meunier.

Le goût

La bouche est équilibrée avec une expression de fruit à chair blanche, notamment de poire.

Elle est en parfaite harmonie avec l'appréciation olfactive.

Le fruité est persistant avec une finale fraîche et cohérente.

L'assemblage

20% de Chardonnay

30% de Pinot Noir

50% de Pinot Meunier

dont 18% de vin de réserve

Association

A l'apéritif en accompagnement de fruits secs ou de fruits confits. Un plat de poisson ou encore une escalope de foie gras avec des poires rôties.

Analyses	
Alcool (°GL)	12,6
Sucres réducteurs (g/l) MR	10,8
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,16
Acidité volatile (g/l en H ₂ SO ₄)	0,30
Anhydride sulfureux (mg/l) Total	50
PH	3,1
Surpression à 10°C (bars)	5,2
Fermentation malolactique	faite