

CHAMPAGNE

Fiche Technique
Cuvée Gourmandise 2015



Faij Michel



Année 2015 : Une grande sérénité et un millésime en puissance

Vendange 2015 : L'automne est doux et particulièrement arrosé. L'hiver n'est pas du tout gélif. A partir de la mi-mai, le temps devient très chaud et sec jusqu'au milieu du mois d'août !

C'est un événement exceptionnel. Après 2003 et 1976, 2015 est la troisième année la plus chaude sur cette période. De façon inespérée, des pluies s'abattent sur le vignoble durant deux semaines en août.

Ce qui permet un grossissement bienvenu des raisins !

Ouverture des vendanges : Le 8 septembre

CUVÉE GOURMANDISE

Caractéristiques : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve.

Vue : Dorée et cristalline. Bulles particulièrement fines. Élégant collier de bulles, persistant.

Nez : Arômes de pomme et de poire compotées, d'agrumes confits, d'abricot et de raisin secs, signature du chardonnay. Plus tard, le pinot noir et le meunier se dévoilent sur de réjouissants parfums de fruits rouges et noirs, ponctués d'épices délicates, portés par la maturité avec ses senteurs gourmandes de miel, de caramel et de viennoiseries.

Bouche : Attaque vive, finale savoureuse, délicieusement acidulée, à peine épicée de cannelle.

A déguster à l'apéritif au repas, avec des roulés feuilletés au chèvre et miel, par exemple.