



*Faÿ Michel*

G  
O  
U  
R  
M  
A  
N  
D  
I  
S  
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'août 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**

La robe est jaune or et légèrement dorée. De fines bulles se dégagent, par saccades, et qui finissent en un cordon de mousse des plus délicats

#### **L'arôme**

Un assemblage de fruits frais, de fruits confits et de mirabelles. Le nez est d'une grande élégance: rigueur, droiture et belle franchise.

#### **Le goût**

Une bouche tout à fait fidèle au nez. Une belle harmonie.

Un dosage sec, harmonieusement balancé entre l'acidité et la complexité apportée par les vins de réserve.

De beaux fruits charnus, du raisin, des quetsches, de la mangue, des fruits de la passion, du citron confit, de la pâte d'amande. Un palais suave et doux.

#### **L'assemblage**

35% de Chardonnay

15% de Pinot Noir

50% de Pinot Meunier

dont 20% de vin de réserve

#### **Association**

Idéal avec un dessert : Salade de fruits exotiques – Tarte à la mirabelle – Clafoutis aux cerises...