



CHAMPAGNE

Fiche Technique  
Millésime 2010



*Faj Michel*



**Année 2010 :** Hiver long avec de nombreuses journées de gel, jusque fin mars, toutefois sans conséquence sur la vigne.

Printemps marqué par la fraîcheur.

Mois de juillet chaud et ensoleillé et sec. Puis en août des précipitations importantes associées à la hausse des températures accélèrent la maturation.

**Vendange 2010 :** Un état sanitaire parfait.

**Ouverture des vendanges :** Le 19 septembre.

MILLÉSIME

**Caractéristiques :** Assemblage 33 % Pinot Noir, 33 % Meunier, 33 % Chardonnay, dosage brut.

**Vue :** Dorée et cristalline. Bulles fines. Élégant cordon de bulles.

**Nez :** Parfums de pomme et de caramel évoluant doucement vers des nuances de viennoiseries, expressions de la maturité harmonieuse de la cuvée obtenue par un long vieillissement sur lattes des vins de base.

**Bouche :** Entrée en bouche pure, permise par la sélection rigoureuse des premiers jus lors du doux pressurage des raisins avec des arômes de cannelle et de coing confit.

A déguster au cours de repas entre amis, avec des bécasses en casserole, par exemple.