Champagne
vigneron
indépendant
de A à Z !...

CHAMPAGNE

Faïj Michel

Fiche Technique
Pur Meunier
2023

Année 2020

Commencée le 25 août, la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne est splendide

Vendange 2020 :

2020 complète en effet une trilogie exceptionnelle :
comme en 2018 et en 2019, les conditions météorologiques ont offert une récolte de très grande qualité,
Le début de l'année a été particulièrement arrosé avec le mois de février le plus humide jamais enregistré.
Chaleur et sécheresse s'installent dès la mi-mars et la vigne débourre avec 16 jours d'avance sur la moyenne décennale
Le mois de juillet est le plus sec de l'histoire
En raison de la sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un excellent état sanitaire.

PUR MEUNIER

Caractéristiques : 100% Meunier.

Vue : Délicat collier de bulles, persistant après le service.

Nez : Farandole aromatique enivrante et infinie, permise par l'absence de sulfitage au dégorgement. Le Meunier récolté à la main sur le coteaux de Barzy sur Marne se dévoile ensuite, avec ses arômes de fruits rouges et noirs (framboise, mûre et cassis).

Bouche : Entrée en bouche pure, sur les agrumes, sans doute due à la sélection des meilleurs jus lors du pressurage des raisins (cuvée), soutenue par une vibrante minéralité porté par son dosage extra brut. La suite est douce, chaleureuse et rassurante, grâce à la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique. Finale savoureuse, subtilement épicée.

A déguster à l'apéritif ou au repas, avec un homard capucine, par exemple.