CHAMPAGNE

FICHES TECHNIQUES
Mise à jour avril 2017

Faïj Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON®
MÉDAILLE
LYON 2017
OR • GOLD
LYON 2017

GRANDE RESERVE

Vendange 2013 :
Cette vendange 2013 fut caractérisée par un état sanitaire remarquable et un excellent équilibre sucre-acidité.

Ouverture des vendanges : le 30 septembre

La robe
La couleur est d'un jaune brillant présentant. Les bulles sont fines, formant de jolis chapelets qui participent à la formation d'un joli cordon

L'arôme
L'approche olfactive est délicate et suave. Le nez livre des arômes élégants d'agrumes suivi d'arômes de pâtisserie, de viennoiserie et de pâte d'amande. On y décèle également quelques notes de miel. Ce vin révèle toute l'élégance fruitée du meunier.

Le goût
La bouche est très généreuse, riche et opulente. Elle s'exprime par une pointe minérale rafraîchissante, qui nuance le dosage et apporte beaucoup de complexité.
Des notes fruitées d'agrumes, de kumquat apportent beaucoup d'élégance et de persistance.
On finit sur des fruits à noyaux, de la mirabelle, de la quetsche, de la prune.

L'assemblage
35% de Chardonnay -15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier
dont 20% de vin de réserve

Association
A l'apéritif en accompagnement de fruits secs ou de fruits confits. Une escalope de foie gras avec des poires rôties. Bouchée à la reine. Une tarte tatin …