CHAMPAGNE

FICHES TECHNIQUES
Mise à jour avril 2018

Faï Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

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

GRANDE RESERVE

Vendange 2014 :

L'hiver fut doux et très humide. Entre avril et juin, le climat est sec et très ensoleillé. Le climat est donc plutôt favorable. Entre juillet et août, le mercure est très frais et le temps est très pluvieux. En septembre, le climat devient estival, avec un temps chaud et sec permettant d'avoir une récolte remarquable.

Ouverture des vendanges : le 16 septembre

La robe
La couleur est d'un jaune brillant. 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 de mirabelles, de poires et de quetsches. 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. Le profil aromatique du vin est en total cohérence avec le nez. Nous retrouvons donc, de manière plus conséquente, des notes de fruits mûrs et de pêche. Des notes fruitées d'agrumes, comme la mangue, 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 …