



CHAMPAGNE

Fiche Technique
Grande Réserve



Faj Michel



Année 2015 : Une grande sérénité et un millésime en puissance.

Vendange 2015 : L'automne est doux et particulièrement arrosé. L'hiver n'est pas du tout gélif. A partir de la mi-mai, le temps devient très chaud et sec jusqu'au milieu du mois d'août !

C'est un événement exceptionnel. Après 2003 et 1976, 2015 est la troisième année la plus chaude sur cette période. De façon inespérée, des pluies s'abattent sur le vignoble durant deux semaines en août.

Ce qui permet un grossissement bienvenu des raisins !

Ouverture des vendanges : Le 8 septembre.

GRANDE RÉSERVE

Caractéristiques : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve.

Vue : Or pâle, cristalline. Finesse de bulles rare. Perles d'effervescence en collier.

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs, assortis d'un zeste d'épices signature du pinot noir et du meunier issus de la vallée de la marne.

Bouche : Pureté envoiante grâce à la sélection soignée des premiers jus (cuvée), lors du pressurage des raisins. La bouche s'épanouit ensuite, soutenue par une finesse judicieusement apportée par le Chardonnay. Finale savoureuse et minérale.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, avec un medley de pigeonneau au cresson, par exemple.