

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



Fiche Technique
Grande Réserve
2016

Faij Michel



Année 2016 : Récolte caricaturale de petite quantité.

Vendange 2016 : Pluies diluviennes pour commencer, chaleur et sécheresse pour terminer. L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne, avec des conditions entraînant de nombreux dégâts collatéraux sur vignes...

Ouverture des vendanges : Le 7 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 envoi-grante 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