

CHAMPAGNE

Fiche Technique  
Rosé Grande Réserve  
2017



*Faij Michel*



**Année 2017** : Saisons contrastées, climat doux.

**Vendange 2017** : Après un hiver doux, le printemps fut chaud et perturbé. On se souviendra surtout du mois d'avril avec des chaleurs estivales et une absence de pluie, ce qui a perturbé la vigne en pleine pousse et qui a engendré une grande précocité du cycle végétatif.

**Ouverture des vendanges** : Le 5 septembre.

ROSÉ GRANDE RESERVE

**Caractéristiques** : 30% Pinot Meunier, 12% Pinot Noir et 43% de Chardonnay – 15% de Vin Rouge  
32 % de vins de Réserve

**Vue** : Robe rubis, soutenue et lumineuse. Bulles particulièrement fines. Cordon de mousse généreux.

**Nez** : Ribambelle aromatique composée de parfums de fruits rouges et noirs (cerise, fraise, framboise et mûre) tendrement enlacés aux nuances d'épices délicates, signatures du meunier.

**Bouche** : La bouche se révèle profonde et chaleureuse grâce à la réalisation de la fermentation malolactique sur les vins de bases rouges et blancs. Le caractère et la finesse structurent ce nectar grâce au pinot noir et au chardonnay.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, avec une poitrine de canard challandais aux épices anisées, par exemple.