Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON MÉDAILLE LYON 2017 OR • GOLD

CHAMPAGNE

Faïj Michel

Fiche Technique

Rosé Grande Réserve

2023

Année 2019 : Un millésime proche de 2018, une nouvelle fois exceptionnel.

Vendange 2019 : Après un millésime 2018 exceptionnel en matière de quantité et de qualité, 2019 devait frapper fort pour marquer les esprits. Ce fut le cas ! Avec une cinétique de maturation inédite, des raisins en quantité suffisante, une qualité exceptionnelle et un équilibre sucre/acide excellent. 2019 réunit toutes les qualités d'un millésime prometteur.

Ouverture des vendanges : Le 10 septembre.

GRANDE RESERVE

Caractéristiques : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve - Assemblé avec 12 % de vin rouge de Meunier.

Vue : Ambrée et lumineuse. Bulles fines. Elégant cordon de mousse.

Nez : Les arômes de fruits rouges et noirs sont agrémentés d'enivrantes notes spiritueuses ponctuées d'épices subtiles, signatures du Pinot Noir et du Meunier.

Bouche : La bouche se révèle charnelle, portée par des nuances d'agrumes et de fruits blancs dues au Chardonnay, assorties de fruits exotiques obtenus par la lente fermentation alcoolique des vins de base réalisée à très basse température par les levures du terroir.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, pour accompagner un ris de veau braisé au vieux banyuls, par exemple