

CHAMPAGNE

Fiche Technique  
Coeur de Rose  
2015



*Faïj 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.

COEUR DE ROSE

**Caractéristiques** : 50% Pinot Meunier et 50% Pinot Noir. Technique de macération pelliculaire.

**Vue** : La robe, d'un délicat rouge framboise, invite à la gourmandise. Les fines bulles, formant les délicats chapelets, viennent parfaire ce visuel comme un écrin de diamant sur une robe de velours.

**Nez** : Toujours aussi remarquable que sa robe. Evoquant un cocktail de petits fruits rouges, fraises, framboises, groseilles, le nez fascine par sa délicatesse, sa jeunesse et sa fraîcheur. Des arômes de fruits des bois s'associent avec des notes d'agrumes, une combinaison des plus réussies.

**Bouche** : L'approche gustative est tout à fait fidèle au ressenti olfactif. Caractérisé par les fruits rouges, fraises des bois, framboises, griottes et groseilles, la bouche est souple, complexe et veloutée. Les agrumes se laissent deviner, ils apportent vivacité et exotisme. La finale est souple et persistante.

A déguster à l'apéritif mais aussi en dessert, avec gambas poêlées, tarte aux fraises, framboisier...