



Fauj Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

R
O
S
E



Vendange 2013 :

Cette vendange 2013 fut caractérisée par un état sanitaire remarquable et un excellent équilibre sucre-acidité.

Ouverture des vendanges : le 30 septembre

La robe

La couleur est d'un rubis chatoyant, agrémenté de reflets cuivrés le long des parois du verre. La fine effervescence est régulière et dynamique ; elle forme un cordon délicat

L'arôme

D'abord, il y a ces arômes abondants de cerise qui offrent une grande gourmandise. Ce vin révèle ensuite des épices, du poivre, de la réglisse, du zan et se termine sur une pointe fumée.

Ce nez allie majestueusement plaisir, complexité et élégance.

Le goût

Dès la mise en bouche, on note un toucher de bulles très délicat. C'est une nouvelle fois la cerise qui explose en bouche. La bouche devient puissante lorsqu'on laisse le temps au vin de s'ouvrir.

La vinosité de cette cuvée est sans cesse allégée par une fraîcheur indispensable équilibrant l'ensemble. La finale nous laisse savourer l'élégance de cet élixir.

L'assemblage

43% Pinot Meunier, 37% Pinot Noir et 20% de Chardonnay et 19% de vin rouge

Association

Un Clafoutis– Chaource- Tartine de cerises chaude sur glace vanille – Crumble de fruits rouges – Millefeuille de biscuits roses – Salade de fruits frais au kirsch - sorbet de fruits rouges ...