



Faij Michel
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

R
O
S
E



Vendange 2014 :

L'hiver fut doux et très humide. Entre avril et juin, le climat est sec et très ensoleillé. Le climat est donc plutôt favorable. Entre juillet et août, le mercure est très frais et le temps est très pluvieux. En septembre, le climat devient estival, avec un temps chaud et sec permettant d'avoir une récolte remarquable.

Ouverture des vendanges : le 16 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 pamplemousse rose qui offrent une grande gourmandise. Ce profil est magnifié par une fraîcheur amenée par du menthol, de la pivoine rouge et de la violette.

Ce nez allie majestueusement plaisir, complexité et élégance.

Le goût

L'attaque offre une franche vivacité renforcée par une effervescence dense. La bouche est en totale harmonie avec le nez puisque nous retrouvons la pleine expression des fruits rouges associés à des notes florales amenant fraîcheur et finesse. C'est une nouvelle fois le pamplemousse rose qui explose en bouche avec des arômes de groseille. 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