



## Faij Michel



**Année 2018 :** Une récolte précoce, mais exceptionnelle.

**Vendange 2018 :** Après un hiver exceptionnellement arrosé, la Champagne enregistre depuis avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat exceptionnel, la vigne a évolué rapidement ; la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales et, à l'heure de la vendange, les grappes étaient nombreuses, dans un état sanitaire parfait, avec des richesses en sucre et aromatique bien au-dessus de la moyenne

**Ouverture des vendanges :** Le 25 août.

## SELECTION D'ANTAN

**Caractéristiques :** 63% de Meunier - 14% de Chardonnay - 23% de Pinot Noir.

**Vue :** Or pâle, étincelante. Bulles fines. Discret cordon de bulles.

**Nez :** Senteurs harmonieuses de pomme et de poire mûres, assorties de nuances d'agrumes et de fruits exotiques, signatures du Chardonnay.

**Bouche :** Attaque nette, équilibrée, douce et enveloppante, grâce à la réalisation de la fermentation malolactique. Plus tard, le Pinot Noir et le Meunier nous emportent dans un tourbillon enivrant de fruits rouges et noirs, agrémenté de délicates notes briochées.

A déguster à l'apéritif ou au repas, avec un pigeon rôti par exemple