



Faij Michel
 PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

T
R
A
D
I
T
I
O
N



L'année 2013:

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

Date des vendanges : le 30 septembre

La robe

La robe est claire, d'un jaune tendre. Une belle limpidité laisse le balai incessant des bulles nous offrir un ravissement avant la dégustation. Sa jeunesse lui confère une pureté cristalline présageant de sa fraîcheur et de sa vivacité.

L'arôme

Ce vin offre une belle fraîcheur d'agrumes. On peut y déceler des notes de petits fruits de saison, de cerise, de mirabelle, mais aussi de chèvrefeuille, avec des notes de viennoiseries et une finale sur la quetsche.

Le goût

La bouche est très fraîche avec une attaque franche et douce, suave et très harmonieuse. Les bulles sont délicates au palais. On a un bel équilibre entre le sucre et l'acidité. Une belle générosité pour ce joli vin.

L'assemblage

Pinot Noir : 40 %

Pinot Meunier : 40 %

Chardonnay : 20 %

Dont vins de réserve : 27 %

Association

Terrine de volaille fermière - Croustade de ris de veau - Coquille Saint-Jacques - Gâteau aux poires