

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



Fajj Michel

Fiche Technique

3 Cépages

2011



Année 2011 : Après les fortes chaleurs du printemps 2011, la floraison a environ trois semaines d'avance par rapport à une année normale. L'été pluvieux et froid n'a pas ralenti le développement de la vigne qui souffrait d'un manque d'eau au printemps et qui a refait ses réserves hydriques.

Vendange 2011 : Un état sanitaire remarquable et un excellent équilibre sucre-acidité.

Ouverture des vendanges : Le 25 aout
Ce qui est inédit dans l'histoire du vignoble champenois.

3 CEPAGES

Caractéristiques : Assemblage 33 % Pinot Noir, 33 % Meunier, 33 % Chardonnay.

Vue : Dorée et cristalline. Bulles fines. Élégant cordon de bulles.

Nez : Parfums de pomme et de caramel évoluant doucement vers des nuances de viennoiseries, expressions de la maturité harmonieuse de la cuvée obtenue par un long vieillissement sur lattes des vins de base.

Bouche : Entrée en bouche pure, permise par la sélection rigoureuse des premiers jus lors du doux pressurage des raisins avec des arômes de canelle et de coing confit.

A déguster au cours de repas entre amis, avec des bécasses en casserole, par exemple.