

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



*Faj Michel*

Fiche Technique  
Cuvée Alexandre  
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 août  
Ce qui est inédit dans l'histoire du vignoble champenois.

ALEXANDRE

**Caractéristiques :** Assemblage 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay, dosage 5 gr.

**Vue :** Ambrée et lumineuse. Bulles fines. Élégant cordon de mousse.

**Nez :** Harmonie voluptueuse de parfums infinis. Les arômes de fruits blancs et noirs sont agrémentés d'enivrantes notes spiritueuses ponctuées d'épices subtiles, signatures du pinot noir et du chardonnay.

**Bouche :** La mise en bouche se montre charnelle, portée par des nuances d'agrumes et de fruits blancs dues au chardonnay, assorties de fruits exotiques obtenus par la lente fermentation alcoolique des vins de base réévaluée à très basse température par les levures du terroir.

A déguster à l'apéritif ou au cours du repas, pour accompagner un ris de veau braisé au vieux Banyuls, par exemple.