

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



Faij Michel

Fiche Technique
Cuvée Alexandre
2016



Année 2016 : Récolte caricaturale de petite quantité.

Vendange 2016 : Pluies diluviennes pour commencer, chaleur et sécheresse pour terminer. L'année 2016, particulièrement atypique, aura cultivé son originalité jusqu'en fin de campagne, avec des conditions entraînant de nombreux dégâts collatéraux sur vignes...

Ouverture des vendanges : Le 7 septembre.

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 réalisée 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.