Champagne
vigneron
indépendant
de A à Z !...

CHAMPAGNE

Faïj Michel

Fiche Technique
Cuvée Gourmandise
23.01.2023

Année 2020

Commencée le 25 àoût, la vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne est splendide

Vendange 2020 :

2020 complète en effet une trilogie exceptionnelle :
comme en 2018 et en 2019, les conditions météorologiques ont offert une récolte de très grande qualité,
Le début de l'année a été particulièrement arrosé avec le mois de février le plus humide jamais enregistré.
Chaleur et sécheresse s'installent dès la mi-mars et la vigne débourre avec 16 jours d'avance sur la moyenne décennale
Le mois de juillet est le plus sec de l'histoire
En raison de la sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne mais dans un excellent état sanitaire.

CUVEE GOURMANDISE

Caractéristiques : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve.

Vue : Dorée et cristalline. Bulles particulièrement fines. Elégant collier de bulles, persistant.

Nez : Arômes de pomme et de poire compotées, d'agrumes confits, d'abricot et de raisin secs, signature du chardonnay. Plus tard, le pinot noir et le meunier se dévoilent sur de réjouissants parfums de fruits rouges et noirs, ponctués d'épices délicates, portés par la maturité avec ses senteurs gourmandes de miel, de caramel et de viennoiseries.

Bouche : Attaque vive, finale savoureuse, délicieusement ecidulée, à peine épicée de canelle.

A déguster à l'apéritif au repas, avec des roulés feuilletés au chèvre et miel, par exemple.