

Champagne



de A à Z!...



CHAMPAGNE



*Faj Michel*

*Fiche Technique*  
**Rosé Grande Réserve**  
**2017**



**Année 2017** : Une grande qualité, une belle vigueur.

**Vendange 2017** : A l'opposé de 2016, la campagne 2017 s'est avérée très apaisée grâce à une météo clémente et ensoleillée ; ces conditions se sont retournées pendant l'été et la vendange a nécessité une vigilance toute particulière et un tri parfois sévère.

**Ouverture des vendanges** : Le 2 septembre.

GRANDE RÉSERVE

**Caractéristiques** : 35% de Chardonnay - 15% de Pinot Noir - 50% de Pinot Meunier dont 20% de vin de réserve - Assemblé avec 12 % de vin rouge de Meunier.

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

**Nez** : Les arômes de fruits rouges et noirs sont agrémentés d'enivrantes notes spiritueuses ponctuées d'épices subtiles, signatures du Pinot Noir et du Meunier.

**Bouche** : La bouche se révèle 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