



*Faïj Michel*  
PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

T  
R  
A  
D  
I  
T  
I  
O  
N



### Vendange 2014 :

L'hiver fut doux et très humide. Entre avril et juin, le climat est sec et très ensoleillé. Le climat est donc plutôt favorable. Entre juillet et août, le mercure est très frais et le temps est très pluvieux. En septembre, le climat devient estival, avec un temps chaud et sec permettant d'avoir une récolte remarquable.

Ouverture des vendanges : le 16 septembre

### **La robe**

La robe est claire, d'un jaune tendre. Une belle limpidité laisse le balai incessant des bulles nous offrir un ravissement avant la dégustation. Sa jeunesse lui confère une pureté cristalline présageant de sa fraîcheur et de sa vivacité.

### **L'arôme**

Ce vin offre une belle fraîcheur d'agrumes. On peut y déceler des notes de petits fruits de saison, de cerise, de mirabelle, mais aussi de chèvre-feuille, avec des notes de viennoiseries et une finale sur la quetsche.

### **Le goût**

La bouche est très fraîche avec une attaque franche et douce, suave et très harmonieuse. Les bulles sont délicates au palais. On a un bel équilibre entre le sucre et l'acidité. Une belle générosité pour ce joli vin.

### **L'assemblage**

Pinot Noir : 40 %

Pinot Meunier : 40 %

Chardonnay : 20 %

Dont vins de réserve : 27 %

### **Association**

Terrine de volaille fermière - Croustade de ris de veau - Coquille Saint-Jacques - Gâteau aux poires