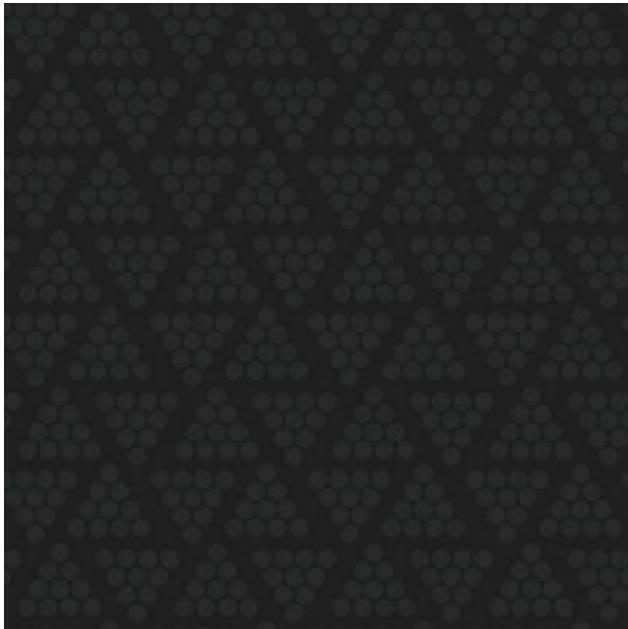


CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Accords mets et vins

Apéritif, poisson, viande blanche, et dessert sec, s'accorderont avec ce champagne

Détails

Domaine : Champagne Faniel et Fils

Couleur : Blanc

Effervescent : Oui

Degrés : 12 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Champagne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Champagne

Nom du Vigneron : Mathieu Faniel

Caractéristiques

Terroir : Sols Argilo calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox puis fermentation malo lactique sur lie

Elevage : En cuve inox jusqu' à la mise en bouteille

Dégustation

Robe : La mousse, abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe présente des nuances vieil or avec un vin limpide.

Nez : Fin et raffiné, le nez, de fruits à chair blanche et de belle vivacité, s'incline devant des arômes de chausson aux pommes et se mêlent subtilement à quelques notes florales.

Bouche : Attaque franche et structurée, la belle matière avec un aspect charnu traduit la richesse de la cuvée.

Finale : La finale a une belle fraîcheur résiduelle en gardant un bel équilibre

Garde : 4 à 5 ans

Température de service : 8°

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulant, nous sommes situés en plein cœur de la Champagne dans un petit village entre Reims et Epernay, Cormoyeux. A la fin de la guerre, André Faniel, alors propriétaire de vignes, décide de se lancer dans la vinification et la commercialisation dans un ancien monastère du XVIIème siècle. Puis, son fils Jacques a repris le domaine et c'est au tour de Mathieu Faniel aujourd'hui d'apporter sa pierre à l'édifice en développant et prospérant le domaine. Aujourd'hui nos caves font le grand bonheur des bâdauds ainsi que notre passion pour notre métier. Soucieux de la biodiversité, nous sommes aujourd'hui certifiés Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

