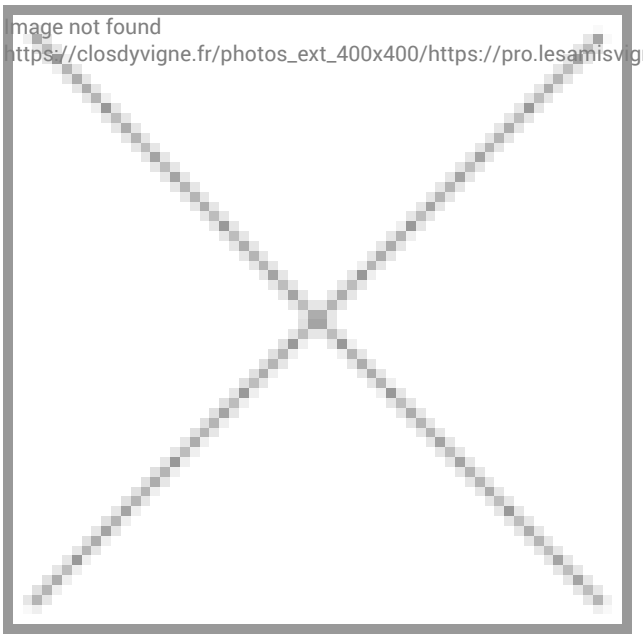
LES SECRETS D'ANDRÉ AVEC COFFRET 2011 BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Cuvée prestige

Cuvée élaborée de façon ancestrale. Créée pour rendre hommage à l fondateur du domaine familial, cette cuvée met en lumière les richesses d terroir, d année, d vinification en fût de chêne et d longue maturation dans l de sa bouteille. Un flacon gravé et numéroté rend unique chaque bouteille. Le bouchon est quant à lui ficelé à la main, comme le faisaient les moines, par une cordelette de chanvre qui vient s'enrouler autour du col tel une parure.

- Chardonnay 50%
- Pinot Noir 50%

Accords mets et vins

Apéritif, fromages, suprêmes de volaille cuit, carpes farcies à la chair à saucisse persillée seront très bien assortis avec ce champagne ancestral.

Détails

Domaine : Champagne Faniel et Fils
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Millesime : 2011
Degrès : 12 %
Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Champagne
Packaging : 1 bouteille avec étui
Appellation : AOP Champagne
Nom du Vigneron : Mathieu Faniel

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo calcaire
Cépage : 50% Chardonnay , 50% Pinot Noir
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Fermentation en fut de chêne, pas de malo-lactique, batonnage pendant 3 mois
Elevage : En fût de chêne pendant 2 ans sur lies puis tirage sous liège.

Dégustation

Robe : La robe offre des reflets jaunes paille avec une effervescence fine et abondante.
Nez : La première sensation nous emmène sur les îles avec des saveurs très exotiques et rafraichissante sur une trame empyreumatique
Bouche : Les notes Empyreumatiques se confirment en bouche. Elles viennent enrobées des saveurs raffinées et élégantes. Sur des notes à la fois exotiques et fruitées.
Finale : La finale est interminable,savoureuse, avec une belle fraicheur qui exalte les aromes toastés et boisés.
Garde : 10 ans
Température de service : 13° à 15°

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 badauds ainsi que notre passion pour notre métier.Soucieux de la biodiversité, nous sommes aujourd'hui certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

