



CHAMPAGNE
SERGE FAÿE

RECOLTANT MANIPULANT_RM

À LOUVOIS - 51150



CUVÉE EXTRA BRUT 1^{er} CRU

TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims** : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Tauxières-Mutry, Avenay Val d'Or.
- ✓ **Sol** : principalement argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles** : engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE**.

ÉLABORATION

- ✓ **Cépage** : 80% pinot noir, 20% chardonnay.
- ✓ **Assemblage** : 3 années minimum dont 40% de vins de réserve.
- ✓ **Vinification** : pas de fermentation malolactique. Vinifiée en cuve émaillée pendant 8 mois avant la mise en bouteilles. Vieillessement sur lie entre 15 et 24 mois dans notre cave à

DÉGUSTATION

- ✓ **Nez** : très frais, printanier. Primevère/chèvrefeuille
- ✓ **Bouche** : cuvée dynamique et ciselée (délicat et fin) qui apporte une grande longueur en bouche. Vin aux arômes de pêches blanches.

ACCORD METS ET VINS

Dynamique et fruité, cette cuvée Extra Brut accompagnera avec élégance un plateau de fruits de mer ou des fromages à pâte dure.

Degré alcoolique : 12%

Température de dégustation :
entre 7° et 9°

Garde : de 2 à 3 ans

Dosage : non dosé

Flaconnage : bouteilles 0.75L



CHAMPAGNE SERGE FAÿE 40 Rue Michel Le Tellier 51 150 LOUVOIS-VAL DE LIVRE

Mail : contact@champagne-serge-faye.fr Tel : 03 26 57 81 66 Port : 06 27 53 59 93