

MILLÉSIME MISS F 2016

GRAND CRU



CHAMPAGNE
SERGE FAYÈ



RECOLTANT MANIPULANT_RM

À LOUVOIS - 51150

TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims.**
- ✓ **Cuvée parcellaire :** commune de Bouzy.
- ✓ **Sol :** argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles :** engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE.**

ÉLABORATION

- ✓ **Cépage :** 100% pinot noir.
- ✓ **Millésime 2016**
- ✓ **Vinification :** pas de fermentation malolactique.
Vinifiée en fût pendant 8 mois avant la mise en bouteilles.
Vieillessement 5 ans dans notre cave à 12°.

DÉGUSTATION

- ✓ **Nez :** généreux de plénitude
- ✓ **Couleur :** jaune or qui ravit l'œil d'entrée.
- ✓ **Bouche :** l'ananas confit domine en bouche avec un boisé bien intégré puis, de jolis amers de pamplemousse viennent clore la dégustation.

Degré Alcoolique : 12%

Température de dégustation :
entre 7° et 9°

Garde : de 5 ans et +

Dosage : 5g/l.

Flacottage : bouteilles 75 cl
en coffret



CHAMPAGNE SERGE FAYÈ 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