

---

## CHAMPAGNE FANIEL ET FILS

---



### 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

**Effervescent** : oui

**Degrès** : 12 %

**Packaging** : 1 bouteille avec étui

**Nom du Vigneron** : Mathieu Faniel

**Domaine** : Champagne Faniel et Fils

**Couleur** : Blanc

**Région** : Champagne

**Appellation** : AOP Champagne

**Cépages** : Chardonnay

**Viticulture** : HVE et Viticulture Durable en champagne

**Millesime** : 2011

**Contenance** : 0,75 L

### 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 fraîcheur 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.

