AGAPANE BRUT BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Brut sans année

« Agapane », du mot grec « Agape » est synonyme d amour désintéressé et inconditionnel. C dans cet esprit de bonté et de partage qu confectionnée notre cuvée. Elle est imaginée pour vous transmettre toute notre passion et notre philosophie de travail. Agapane et un champagne Blanc de noirs.

- Pinot Meunier 66%
- Pinot Noir 33%

Accords mets et vins

Principalement en apéritif et sur des dessert, mais il peut aussi accompagné des viandes blanches.

Détails

Degrès : 12 %
Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot meunier
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Faniel et Fils
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Appellation : AOP Champagne
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Grisarderie et Sous la Pature, sols Argilo calcaire
Cépage : 66%, Pinot Meunier, 33% Pinot Noir
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 : Jaune pâle, cordon de mousse généreux
Nez : Le premier nez exprime une belle maturité avec des arômes de fruits secs. A l'aération, des notes de fruits confits et de miel se révèlent
Bouche : Une attaque douce et soyeuse laisse place aux fruits confits accompagnés d'une note de mirabelle
Finale : Puissante sur le fruit à chair blanche
Garde : 1 an
Température de service : 8

Avis d'expert Plaisirs du Vin Albi

Robe : une robe toute en séduction d'un jaune or doré, brillante. Une mousse d'une belle tenue et une bulle fine d'un cordon régulier. Nez : un nez frais et friand. Sa persistance a beaucoup d'ouverture. Un joli panier d'odeurs de fruits secs, de pâtisserie, un soupçon beurré. Bouche : une mousse homogène et généreuse. Une bulle bien calibrée, un volume de bouche de maturité sur une persistance qui a de l'allonge. Les odeurs du nez nous enveloppent le palais sur une finale bien constituée. Garde : dès maintenant et jusqu'à fin 2020. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : apéritif, salade vigneronne, buffet froid, terrine de lapin, chaource, brie de Meaux. Le plat : coquilles St Jacques rôties, beurre blanc et purée de butternut. Remarque : Un champagne qui ne laisse pas indifférent du fait de son cépage dominant et de la maîtrise des vins de réserve. Il pourra se prolonger de l'apéritif à un repas en soirée.

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.

Plaisirs du vin
Albi