

APPOGIA BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Blanc de blancs

Ce champagne est comme son nom l'indique, il est issu de la gamme du domaine Faniel et fils et d'une démarche singulière : celle de ne sélectionner qu'un cépage, le Chardonnay et de le livrer dans une expression complexe et séduisante. Un grand vin, un fleuron de la gamme !

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Apéritif, poisson, viande blanche, et dessert sec, s'accorderont avec ce champagne

Détails

Domaine : Champagne Faniel et Fils
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Nom du Vigneron : Mathieu Faniel

Dégustation

Robe : La mousse, abondante au service, constitue un large cordon de fines bulles. La robe présente des nuances vieil or avec un vin limpide.
Nez : Fin et raffiné, le nez, de fruits à chair blanche et de belle vivacité, s'incline devant des arômes de chausson aux pommes et se mêlent subtilement à quelques notes florales.
Bouche : Attaque franche et structurée, la belle matière avec un aspect charnu traduit la richesse de la cuvée.
Finale : La finale a une belle fraîcheur résiduelle en gardant un bel équilibre
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : Sols Argilo calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
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

Avis d'expert Domaine Mont d'Oraès

Robe : une robe aguichante d'un jaune or éclatant sage. Des reflets or blanc, brillante. Une mousse ferme, une bulle fine et un cordon régulier. Nez : un nez subtil avec de la délicatesse. La signature du blanc de blanc se fait sentir avec des odeurs de fleurs blanches, de fruits à chair jaune, à noyau, d'acacia, surmonté d'agrumes qui donnent de l'élan et qui dynamisent. Bouche : une attaque avec de la tension, une sensation de coup de craie sur la langue. Un milieu de bouche plaisant, un joli potentiel. Les odeurs du nez se complaisent en bouche avec un accent légèrement sapide, de fleurs blanches et d'amande fraîche. La bulle émoussille la bouche sur une finale fraîche et désaltérante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 9°, dégustation à 11°. Aération, décantation : non. Accords : apéritif, sushi, maki, salade de raie, tartare et carpaccio de poisson, chaud-froid de volaille. Le plat : tartelette de homard à la verveine et perles de légumes aux agrumes. Remarque : C'est le style d'un blanc de blanc où le charme du chardonnay opère. Un champagne que l'on peut apprécier dès l'apéritif. Il pourra se poursuivre sur un menu avec une température de service maîtrisée.

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.

