

# LES SECRETS D'ANDRÉ AVEC COFFRET 2011 BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



## Champagnes Type Cuvée prestige

Cuvée élaborée de façon ancestrale. Créée pour rendre hommage à l'industriel fondateur du domaine familial, cette cuvée met en lumière les richesses du terroir, de l'année, de la vinification en fût de chêne et de la longue maturation dans la bouteille. Un flacon gravé et numéroté rend unique chaque bouteille. Le bouchon est quant à lui ficelé à la main, comme le faisaient les moines, par une cordelette de chanvre qui vient s'enrouler autour du col tel une parure.

- Chardonnay 50%
- Pinot Noir 50%

## Accords mets et vins

Apéritif, fromages, suprêmes de volaille cuite, carpes farcies à la chair à saucisse persillée seront très bien assortis avec ce champagne ancestral.

## Détails

**Domaine** : Champagne Faniel et Fils  
**Couleur** : Blanc  
**Effervescent** : oui  
**Millesime** : 2011  
**Degrès** : 12 %  
**Viticulture** : HVE et Viticulture Durable en champagne  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Chardonnay  
**Région** : Champagne  
**Packaging** : 1 bouteille avec étui  
**Appellation** : AOP Champagne  
**Nom du Vigneron** : Mathieu Faniel

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo calcaire  
**Cépage** : 50% Chardonnay , 50% Pinot Noir  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Fermentation en fût 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 arômes toastés et boisés.

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 13° à 15°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulateur, 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.

