




CHAMPAGNE
MICHEL FAGOT
— RILLY-LA-MONTAGNE · PREMIER CRU —
PROPRIETAIRE · RECOLTANT

MILLÉSIME 2008

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
1^{er} cru

Elevage en cuve pendant 1 an
Vieillessement sur lies sous verre pendant 10 ans
Dosage : 5,6 gr/litre

La robe de ce Millésime a un aspect lumineux de couleur jaune pâle. Ses bulles sont fines et rapides, et alimentent un cordon persistant, annonçant un vin frais et nuancé.

Le nez est élégant, chaleureux et intense, sur des notes de fruits à chair blanche, comme la poire, la pomme granny et la pêche blanche. L'aération révèle des notes iodées, mais aussi de beurre, d'amande douce, de miel et de pain grillé.

Le contact en bouche est suave et frais avec une attaque vive légèrement acidulée, témoignant de sa fraîcheur toujours bien présente et très représentative des vendanges 2008 en Champagne. La bouche développe ensuite des notes fruitées pulpeuses et empreintes de tonalités marines et iodées très pures. L'ensemble exprime un cœur minéral, plaçant ce millésime résolument à part dans notre œnothèque.

Le Millésime 2008 est un Champagne inclassable, véritablement unique par sa précision fruitée et son offrande marine.

Conseils de dégustation : à partir de 10°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne, jusqu'à une température de 15°C

Accords mets & vin : caviar, Saint-Jacques poêlées, bar, quasi de veau rôti aux champignons des bois, fromage de chèvre cendré

