



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

## MILLÉSIME 2004

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir  
1<sup>er</sup> cru

Elevage en cuve pendant 1 an  
Vieillessement sur lies sous verre pendant 14 ans

Dosage : 9 gr/litre

Teinte jaune pâle aux reflets dorés. Bulles abondantes formant un cordon fin et continu.

Le premier nez exprime de l'intensité et de la concentration incarnées par des notes de miel d'acacia, de massepain, de poire confite, de noisette grillée, d'abricot, de pistache. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de citron confit, de cerise amarena, de beurre, de quetsche, de grenade, de raisin sec, de curry, de figue.

Le contact dans le palais est riche et vineux, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche se montre suave, salin et velouté, avec un fruité gourmand qui reste concentré jusqu'à la finale pleine et savoureuse, dont l'harmonie laisse échapper une ultime sensation tactile de matières sèches qui démontre une fois de plus que ce millésime ne révèle que de bonnes surprises.

La cuvée Millésime 2004 est un Champagne mature qui a gardé une belle profondeur de matières, le destinant pleinement à une cuisine généreuse.

*Conseils de dégustation* : à partir de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne, jusqu'à une température de 16°C

*Accords mets & vin* : apéritif, noix de Saint-Jacques aux girolles et sauce curry, panna cotta vanille, confit de passion

