




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

LA SÉLECTION DES CLOS MILLÉSIME 2004 - L'ÉLÉGANCE RACÉE -

Assemblage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
1^{er} cru
Elevage sur lies sous verre pendant 14 ans
Dosage : 4,5 gr/litre

La Sélection des Clos Millésime 2004 est née de l'assemblage de 3 parcelles situées à Rilly-la-Montagne, village classé en 1er cru au cœur de la Montagne de Reims. Elle est issue d'une année d'exception, dotée d'un état sanitaire parfait et d'une richesse en sucre digne des plus grands millésimes.

Ce Champagne arbore une robe lumineuse, satinée et fluide, de couleur jaune topaze aux reflets jaune paille. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent un cordon persistant.

Le nez se montre mature, avec des notes de pain d'épices, de pain toasté, de miel et d'amandes grillées. Après aération, cette cuvée révèle des notes de morille, de noix, de café et de poire confite.

Le contact dans le palais est net et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La maturité du vin apporte une sensation de richesse et de gourmandise, offrant une certaine vinosité. La fraîcheur citronnée maintient un bon équilibre, puis la finale en bouche est souple et sapide.

La Sélection des Clos Millésime 2004 est un Champagne mature parfaitement adapté à une cuisine gastronomique.

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 14°C

Accords mets & vin : parmesan affiné 30 mois, ravioles de foie gras et velouté de châtaignes, ris de veau laqué au soja

