



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

**SEC**  
- LE CHAMPAGNE DE CŒUR -

Assemblage : 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir  
& 30% Pinot Meunier  
Elevage en cuve et en tonneau pendant 1 an  
Vieillessement sur lies sous verre pendant 4 ans  
Dosage : 28 gr/litre

Cette cuvée arbore une robe lumineuse, dense et satinée de couleur or jaune pâle. Les bulles sont fines et légères formant un cordon délicat.

Le nez provoque des odeurs de miel, de fruits blancs et jaunes confits comme la pêche, la poire ou le coing. L'aération de ce Champagne permet de révéler des notes d'amande douce, de caramel, de nougat et de crème de noisette.

Le contact dans le palais est souple et frais, entre une matière fruitée pulpeuse et une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. La fin de bouche est moelleuse mais fraîche à nuance aromatique citronnée et de fruits blancs.

Cette cuvée « Trendy » est un Champagne adapté aux moments de pure gourmandise, à déguster tel quel où en cocktail.

*Conseils de dégustation* : à partir de 7°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* : tarte au citron meringuée, crevettes grillées à la coriandre, tajine de poulet au citron confit, chèvre et miel, crumble de pommes et pêche

