

AGAPANE BRUT BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Brut sans année

« Agapane », du mot grec « Agape » est synonyme d'amour désintéressé et inconditionnel. C'est dans cet esprit de bonté et de partage qu'elle est confectionnée notre cuvée. Elle est imaginée pour vous transmettre toute notre passion et notre philosophie de travail. Agapane est un champagne Blanc de noirs.

- Pinot Meunier 66%
- Pinot Noir 33%

Accords mets et vins

Principalement en apéritif et sur des dessert, mais il peut aussi accompagner des viandes blanches.

Détails

Domaine : Champagne Faniel et Fils

Couleur : Blanc

Effervescent : Oui

Degrès : 12 %

Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot meunier

Région : Champagne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Champagne

Dégustation

Robe : Jaune pâle, cordon de mousse généreux

Nez : Le premier nez exprime une belle maturité avec des arômes de fruits secs. A l'aération, des notes de fruits confits et de miel se révèlent

Bouche : Une attaque douce et soyeuse laisse place aux fruits confits accompagnés d'une note de mirabelle

Finale : Puissante sur le fruit à chair blanche

Garde : 1 an

Température de service : 8

Caractéristiques

Terroir : Grisarderie et Sous la Pature, sols Argilo calcaire

Cépage : 66%, Pinot Meunier, 33% Pinot Noir

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox puis fermentation malo lactique sur lie

Elevage : En cuve inox jusqu' à la mise en bouteille

Avis d'expert Plaisirs du vin Montauban

Robe : une robe toute en séduction d'un jaune or doré, brillante. Une mousse d'une belle tenue et une bulle fine d'un cordon régulier. **Nez** : un nez frais et friand. Sa persistance a beaucoup d'ouverture. Un joli panier d'odeurs de fruits secs, de pâtisserie, un soupçon beurré. **Bouche** : une mousse homogène et généreuse. Une bulle bien calibrée, un volume de bouche de maturité sur une persistance qui a de l'allonge. Les odeurs du nez nous enveloppent le palais sur une finale bien constituée. **Garde** : dès maintenant et jusqu'à fin 2020. **Température** : servir à 8°, dégustation à 10°. **Aération, décantation** : non. **Accords** : apéritif, salade vigneronne, buffet froid, terrine de lapin, choucroute, brie de Meaux. **Le plat** : coquilles St Jacques rôties, beurre blanc et purée de butternut. **Remarque** : Un champagne qui ne laisse pas indifférent du fait de son cépage dominant et de la maîtrise des vins de réserve. Il pourra se prolonger de l'apéritif à un repas en soirée.

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulant, 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.

