

ORIANE BRUT BLANC

CHAMPAGNE FANIEL ET FILS



Champagnes Type Brut sans année

Par sa dominante en Chardonnay, notre cuvée Oriane est un vin lumineux. En référence à sa robe brillante et à ses arômes frais et gourmands, elle porte ainsi le prénom d'Oriane dont l'origine n'est pas sans rappeler la racine « ori » se référant au soleil.

- Chardonnay 26%
- Pinot Noir 74%

Accords mets et vins

Apéritif, gigot cuit, une volaille rôtie, fromage (brebis des Pyrénées, camembert).

Détails

Domaine : Champagne Faniel et Fils

Couleur : Blanc

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Viticulture : HVE et Viticulture Durable en champagne

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir

Région : Champagne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Champagne

Nom du Vigneron : Mathieu Faniel

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo calcaire et sableux

Cépage : 26% Chardonnay, 74% Pinot Noir

Vendange : Manuelle

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

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

Dégustation

Robe : L'effervescence est active et les bulles d'une grande finesse. La robe, or pâle, s'accompagne de limpidité et brillance.

Nez : Son nez exprime un assemblage de pomme reinette, d'abricot Bergeron, de fruits secs et d'amande douce, ce qui lui confère une complexité aromatique.

Bouche : La mâche en bouche impose une touche tactile à la belle minéralité et à la fraîcheur salivante.

Finale : La finale est longue et sur un bel équilibre de note fruité et d'élégance.

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 8 à 9

Avis d'expert Famille Laplace

Robe : très belle robe jaune, or blanc, brillante, mousse homogène et d'une bulle fine avec un cordon bien calibré. Nez : un nez de bonne intensité, flatteur. L'évolution du bouquet est agréable avec des odeurs de fruits à chair blanche, d'agrumes et d'une pointe de fruits secs. Bouche : une mousse délicate d'une belle tenue, une bulle de bonne taille, une bouche bien remplie et loyale. Le côté fruits secs et amande dominant. Une finale droite avec de la sève. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : apéritif, buffet, salade de poisson, pressé de légumes. Le plat : salade mesclun à l'huile de sésame, chèvre frais et pignons de pin. Remarque : Un joli champagne prêt à boire à l'apéritif ou en buffet dinatoire.

HISTOIRE DU DOMAINE

Récoltant manipulateur, 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.

