



JOSE MICHEL & FILS

- COLLECTION DÉGUSTÉE -
Pinot Meunier, Extra Brut, Brut Rosé, Blanc de blancs Millésimé, Grand
Vintage Millésimé, Spécial Club Millésimé



Au cœur du vignoble à 4 km d'Épernay, la Maison José Michel et Fils, propriétaire de vignobles depuis 1847, a commercialisé ses premières bouteilles en 1926 (sous l'impulsion de Paul Michel). Son vignoble est constitué de Pinot Meunier : 45% de Chardonnay : 45% et de Pinot Noir : 10%.

RECEPTIONS ET VISITES :

Sur rendez-vous

CONTACT : champagnejosemichel@wanadoo.fr **VENTE AU DOMAINE :** Oui

ADRESSE : 14 rue Prélot - 51530 Moussy

TÉL : (33) 326 54 04 69 - **FAX :** (33) 326 55 37 12 **SITE :** champagne-jose-michel.com

PINOT MEUNIER

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- Une couleur or et des reflets verts brillants.
- Le nez est flatteur avec des notes de fruits exotiques et une légère note grillée.
- En bouche, c'est un Champagne souple et généreux, le fruit s'exprime avec intensité, le vin est ample et la finale suave. C'est un Pinot Meunier bien travaillé, agréable et plaisant.

Dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
9 gr/Litre	4,35 gr/Litre	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Tarte aux fruits de mer

CEPAGES :
100% Pinot Meunier de Moussy

ÉQUILIBRE GUSTATIF

Acidité | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | Sucre

CATÉGORIE : AUTHENTIQUE

- Prix Public départ Cave : 16-25 €
- Production : 4 000 Bouteilles

EXTRA BRUT

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- Robe or-vert, d'une intensité claire.
- Le nez est fin et délicat, l'expression est ouverte avec des arômes floraux, fleurs blanches, des notes exotiques et une touche légèrement citronnée.
- En bouche, c'est un Champagne qui présente une bonne tenue grâce à son faible dosage, le vin est tonique et droit. L'ensemble est séduisant et frais, la finale est de bonne longueur avec des notes de fruits à noyaux.

Après 7 ans de vieillissement sur lies, il a été dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
3 gr/Litre	4,11 gr/Litre	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Huîtres, Oursins, Coquillages

CEPAGES :
30% Chardonnay (Moussy), 70% Pinot Meunier (Saint Aignan)

ÉQUILIBRE GUSTATIF

Acidité | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | Sucre

CATÉGORIE : AUTHENTIQUE

MENTION



- Prix Public départ Cave : 16-25€
- Production : 4 000 Bouteilles

ROSÉ

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- Robe de couleur rose pâle.
- Nez fin et séduisant, arômes de fruits des bois comme le cassis ainsi qu'une touche légèrement épicée.
- La bouche est agréable, la texture du vin est fine, le fruit s'exprime avec intensité et finale soyeuse et gourmande. Un Champagne charmeur et franc.

Dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
9 gr/Litre	4,21 gr/Litre	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Filet d'Eglefin au vinaigre de framboises

CEPAGES :
50% Pinot Noir (Moussy), 50% Pinot Meunier (Saint Aignan et Moussy)

ÉQUILIBRE GUSTATIF

Acidité | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | Sucre

CATÉGORIE : REVELATION

MENTION



- Prix Public départ Cave : 16-25€
- Production : 20 000 Bouteilles

BLANC DE BLANCS 2005

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- Robe or pâle et reflets verts brillants, une effervescence fine et régulière.
- Le nez est fin et élégant, composé d'arômes de fruits frais du verger; poire et pomme ainsi qu'une note légèrement citronnée.
- En bouche, c'est un Champagne structuré et corsé à la texture soyeuse et fine, la finale est droite et vive grâce à un bon niveau d'acidité qui apporte l'équilibre et l'harmonie.

Après 5 ans de vieillissement sur lies, il a été dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
9 gr/Litre	nc	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Foie gras de canard aux épices

CEPAGES :

100% Chardonnay (Pierry, Moussy)

ÉQUILIBRE GUSTATIF



CATÉGORIE : VALEUR SÛRE

MENTION



- Prix Public départ Cave : 16-25€
- Production : 5 000 Bouteilles

GRAND VINTAGE 1999

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- Robe soutenue, intense et dorée.
- Nez très expressif qui dévoile rapidement le caractère évolué du vin, des notes de sous-bois et de champignons s'expriment et côtoient des arômes plus doux de miel.
- La bouche est souple, la bulle maintenant discrète laisse des arômes de fruits secs, de noix fraîches apparaître. Le dosage bien étudié permet à ce Champagne de conserver une allure fraîche. C'est une cuvée à vocation gastronomique qui séduit par son caractère noble et évolué.

Il a été dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
9 gr/Litre	nc	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Poulet sauté chasseur

CEPAGES :

70% Chardonnay (Moussy), 30% Pinot Meunier (Moussy)

ÉQUILIBRE GUSTATIF



CATÉGORIE : AUTHENTIQUE

- Prix Public départ Cave : 16-25€
- Production : 5 000 Bouteilles

SPÉCIAL CLUB 2004

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- La robe affiche une couleur or brillant agrémentée de quelques nuances émeraude.
- Le nez propose une bonne intensité et révèle des arômes d'amandes fraîches et d'épices douces comme la vanille. Quelques notes de fleurs blanches apportent une touche fine et élégante.
- La bouche est ample et généreuse, à l'aspect gourmand, un Champagne suave et tendre à l'allure charmeuse.

Dégusté en juin 2010.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL
9 gr/Litre	nc	12°

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Filets de Perche au beurre blanc

CEPAGES :

50% Chardonnay (Moussy), 50% Pinot Meunier (Moussy), vieilles vignes de plus de 70 ans.

ÉQUILIBRE GUSTATIF



CATÉGORIE : AUTHENTIQUE

MENTION



- Prix Public départ Cave : 16-25€
- Production : 4 000 Bouteilles

