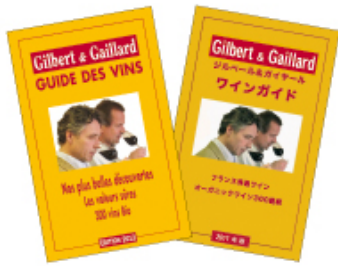
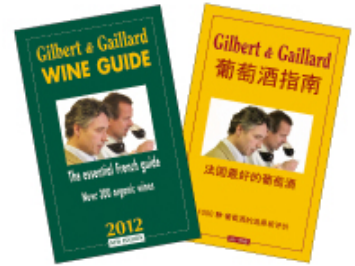


Vos notes Gilbert & Gaillard 2012



VOS RESULTATS DE DEGUSTATION



Maison : Champagne José Michel & fils
Contact : Monsieur José Michel
N° Idx : 4 196

Note : 86/ 100 - Champagne José Michel & fils - Brut Pinot Meunier -

Champagne brut - Champagne A.O.C.

Robe d'un bel or clair. Nez franc évoquant la chair de pomme. Belle attaque charnue, croquante, bulle fine. Le fruit net est mis en valeur par la fraîcheur. Des qualités de franchise.

Note : 83/ 100 - Champagne José Michel & fils - Brut Tradition -

Champagne brut - Champagne A.O.C.

Robe or clair. Nez fruité franc et engageant (agrumes, fruits à chair blanche). Bouche équilibrée à l'attaque charnue. On y retrouve ces arômes plaisants enrobés de fraîcheur. Parfait pour l'apéritif ou une soirée festive.

Note : 86/ 100 - Champagne José Michel & fils - Brut blanc de blancs - 2005

Champagne brut - Champagne A.O.C.

Robe jaune clair, lumineuse. Nez délicat mêlant notes florales, citronnées, sur un fond discrètement grillé. En bouche de l'ampleur, une certaine puissance mais aussi une texture fine et de la fraîcheur. Un blanc de blancs assez généreux.

Note : 87/ 100 - Champagne José Michel & fils - Brut Spécial Club - 2005

Champagne brut - Champagne A.O.C.

Robe or clair. Nez épanoui associant fruits à chair blanche, notes de craie, de cave. La bouche affiche de la vinosité, une belle fraîcheur. L'ensemble est fondu et vif à la fois. Un champagne de repas à déguster sur des ris de veau.