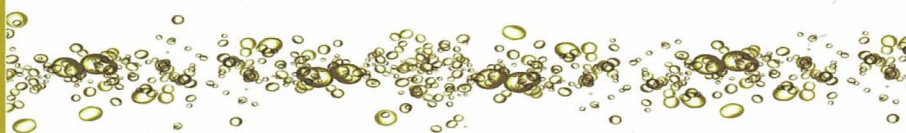


Guide Euvrard Garnier



Champagne



Edition 2012



JOSÉ MICHEL & FILS

Situé dans la
VALLÉE DE LA MARNE



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 de 10 hectares est constitué de Pinot Meunier : 45%, de Chardonnay : 45% et de Pinot Noir : 10%.



RECEPTIONS ET VISITES :
Sur rendez-vous du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-17h
CONTACT : champagnejosemichel@wanadoo.fr **VENTE AU DOMAINE :** Oui **TYPE :** RM
ADRESSE : 14 rue Prélot - 51530 Moussy
TÉL. : (33) 326 54 04 69 - **FAX :** (33) 326 55 37 12 **SITE :** champagne-jose-michel.com

BRUT TRADITION

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or pâle, reflets argentés.
- Nez à l'expression simple et sincères, notes de fruits secs et d'agrumes, légèrement citronnés.
- En bouche c'est un Champagne accessible et franc, sa dégustation est plaisante, c'est un vin surtout marqué par la fraîcheur et la légèreté, idéal à l'apéritif et rafraîchissant.

Dégusté en février 2011.

DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL	MALO
8 g/l	4,54 g/l	12°	oui

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Tapas de poissons

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

ÉQUILIBRE GUSTATIF



- Prix Public départ : sur demande
- Production : 50 000 Bouteilles



BLANC DE BLANCS 2000

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or d'intensité soutenue, bulle fine et régulière.
- Nez ouvert et expressif, des notes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune comme la pêche. L'expression est flatteuse et séduisante.
- Bouche bien équilibrée, le vin exprime en premier lieu la richesse du millésime, puis la fraîcheur s'installe et crée l'harmonie générale. Un champagne séduisant.

Dégusté en février 2011 après avoir été dégorgé en septembre 2010.

DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL	MALO
8 g/l	4,49 g/l	12°	oui

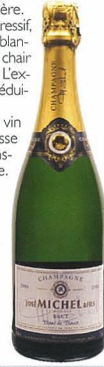
LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Filet de Sandre grillé aux légumes confits

CEPAGES :
100% Chardonnay (Pierry, Moussy)

ÉQUILIBRE GUSTATIF



- Prix Public départ : sur demande
- Production : 4 000 Bouteilles



SPÉCIAL CLUB 2005

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe dorée et soutenue.
- Nez marqué par des nuances d'épices douces comme la cannelle et des notes de fruits secs et pâtisserie. Expression agréable et séduisante.
- En bouche, champagne marqué par la richesse du millésime, un bon potentiel à venir, l'ensemble est généreux et prometteur, à suivre.

Dégusté en février 2011.

DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL	MALO
8 g/l	4,61 g/l	12°	oui

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Curry de volaille

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

ÉQUILIBRE GUSTATIF



- Prix Public départ : sur demande
- Production : 4 000 Bouteilles



GRAND VINTAGE 2002

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe or intense et brillante.
- Le nez est fin et ouvert, des notes de fruits secs comme la noisette et l'amande côtoient des arômes de fleurs blanches séchées.
- En bouche, c'est un Champagne riche et ample, souple et rond il affiche une texture caressante, la finale est marquée par une pointe de fraîcheur agréable et nous laisse sur des notes de fruits macérés. Un vin à parfaite maturité.

Dégusté en février 2011 après avoir été dégorgé en novembre 2010.

DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL	MALO
8 g/l	4,81 g/l	12°	oui

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Ris de Veau à la crème et aux Mousseurs

CEPAGES :
60% Chardonnay (Moussy), 40% Pinot Meunier (Moussy)

ÉQUILIBRE GUSTATIF



- Prix Public départ : sur demande
- Production : 5 000 Bouteilles



ROSÉ

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Robe rose tendre, la bulle est fine et légère.
- Nez fin et élégant aux arômes de pêches de vignes et de fraise des bois et framboise fraîche.
- En bouche, c'est un Champagne marqué par la fraîcheur aux notes de fruits rouges frais qui s'expriment avec longueur et intensité en finale. Une cuvée bien équilibrée.

Dégusté en mars 2011 après avoir été dégorgé en novembre 2010.

DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOOL	MALO
8 g/l	4,62 g/l	12°	oui

LA SUGGESTION DU SOMMELIER :
Jambon cru et copeaux de Parmesan

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

ÉQUILIBRE GUSTATIF



- Prix Public départ : sur demande
- Production : 20 000 Bouteilles



RAPPEL CUVÉES 2011 :

PINOT MEUNIER
Un Champagne souple et généreux.



EXTRA BRUT
Un Champagne tonique et droit, finale avec des notes de fruits à noyaux.



BLANC DE BLANCS 2005
Un Champagne structuré et corsé à la texture fine et soyeuse.



GRAND VINTAGE 1999
Un Champagne au caractère noble et évolué.



SPÉCIAL CLUB 2004
Un Champagne suave et tendre à l'allure charmeuse.



Le commentaire de dégustation complet, l'accord mets et vins et tous les éléments concernant ces cuvées dans le Guide Euvrard Garnier Champagne édition 2011.

