

# Faniel et Fils Agapane 0000



Unités : 6 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Faniel et Fils
Appellation	Champagne
Région	
Couleur	Bulles
Intensité	N/D
Encépagement	Pinot Meunier & Pinot Noir
Viticulture	Biologique
Vinification	<p>La cuvée Agapane provient de vignes plantées en 1990 sur des sols d'argile verte, orientés sud/sud-est à 230 m d'altitude. La vendange est manuelle, suivie d'une macération de 6 jours en fûts, puis d'un pressurage traditionnel Coquard et d'un débourage de 12 h. La fermentation s'effectue en cuves d'acier émaillé, avec un élevage de 12 mois.</p> <p>L'assemblage réunit 70 % de vins de réserve (2019 et 2020) et une base 2020 (90 % cuvée, 10 % taille). Tirée en mars 2021, la cuvée a vieilli 3 ans sur lattes avant son dégorgement en novembre 2023. Le dosage est précis et mesuré : 3,8 g/L (Brut).</p>
Sol	Argile verte
Élevage	3 ans sur lattes.
Ce qui le rend unique	<p>Agapane de Faniel &amp; Fils est une cuvée élégante issue du terroir de Cormoyeux. Vinifiée en cuves inox et élevée sur lies, elle allie fraîcheur et complexité. Sa robe dorée révèle un nez raffiné de fruits blancs et d'agrumes. En bouche, la vivacité s'équilibre avec une bulle fine et une finale saline et</p>