

C H A M P A G N E



PUR ROSÉ

100 % PINOT NOIR (CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE)

VITICULTURE

Age moyen des vignes: 20-25 ans.
Terroir: les Riceys, terroir d'exception au sud de la Champagne.
Sols et sous-sols argilo-calcaires. Altitude: entre 160 et 320 m.
Conduite du vignoble : Vignes cultivées en donnant la préférence aux méthodes de travail mécaniques et naturelles (enherbement naturel, la biodiversité et la vie biologique du sol sont respectées)
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).
Vendanges faites uniquement manuellement.

VINIFICATION

100% Pinot Noir
Elaboré selon la méthode traditionnelle dite « de cuvaison»: La couleur et les arômes de fruits sont obtenus par la macération des grappes entières de Pinot Noir, apportant un caractère unique à la Cuvée.
Vieillessement sur lies : **3 ans** minimum.
Dosage : **7 g/l**.
Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

DÉGUSTATION

Robe: Rose cuivrée soutenue. Bulles fines, régulières et persistantes.
Nez: Charnu et frais, combinant un savoureux mélange de fruits rouges: cerise, griotte, fraise et framboise avec un soupçon de fumée et d'épices.
Saveur: Attaque souple avec d'intenses notes de fruits rouges.
Sensation de richesse. Champagne délicieusement soyeux et vineux, il remplit le palais d'une fraîcheur fruitée.

SERVICE ET ALLIANCES

Meilleur servi frais mais pas glacé, entre 8 °-10 ° C.
Cuvée recommandée à l'apéritif aussi bien que sur un repas (bœuf rôti, magret de canard), ou sur un dessert aux fruits rouges et un dessert glacé.

FORMAT

Bouteille
75 cl



Magnum
150 cl



MÉDAILLES ET SÉLECTIONS



Le Point
spécial
Vin d'été
Jun. 2018
15,5/20

Le Point
spécial
Champagne
Déc. 2017
15,5/20



CONTACT CHAMPAGNE MOREL, 93 rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys. FRANCE. Tel : 03 25 29 10 88
champagnemorel.com – info@champagnemorel.com