

C H A M P A G N E



B R U T R É S E R V E



90 % PINOT NOIR , 10 % CHARDONNAY

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 utilisant la méthode viticulture durable: enherbement naturel, la vie biologique du sol est respectée et la préférence est donnée aux méthodes de travail mécaniques et naturelles.**

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Vendanges faites uniquement manuellement.

VINIFICATION

90% Pinot Noir. 10% Chardonnay

Vieillessement sur lies: **3 ans** minimum .

Dosage : **7 g/l.**

Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

DÉGUSTATION

Robe: Belle robe dorée avec des reflets étincelants.

Flux persistants de bulles faisant ressortir leur finesse.

Nez: vif et expressif, évoquant les agrumes, qui évolue sur des notes de fruits secs, pêches blanches et de beurre frais.

Saveur: **fraîche et pleine de charme tout en équilibre, longueur, finesse et élégance. Arôme frais de noisette et finale minérale.**

SERVICE ET ALLIANCES

Meilleur servi frais mais pas glacé, entre 8 °-10 ° C.

Il est le compagnon idéal pour les buffets et cocktails.

Champagne de tous les instants, depuis l'apéritif jusqu'au dessert !

FORMAT

Demi
Bouteille
37,5 cl



Bouteille
75 cl



Magnum
150 cl



MÉDAILLES AND SÉLECTIONS



Le Point
spécial
Champagne
Déc. 2017
16,5/20



CONTACT CHAMPAGNE MOREL P&F, 93 rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys. FRANCE.

Tel : 03 25 29 10 88 - champagnemorel.com - info@champagnemorel.com