

C H A M P A G N E



L ' E X Q U I S



BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)

La cuvée « L'EXQUIS », un champagne tout en délicatesse et douceur!

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 respectant l'environnement:**

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

Blanc de Noirs (100% Pinot Noir)

Vieillessement sur lies: **3 ans**

Dosage : **Extra Dry**

Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

DÉGUSTATION

Ce champagne offre une **grande fraîcheur, rondeur et douceur.**

Assemblage riche et gourmand, sa douceur est le reflet d'une sélection de raisins cueillis à pleine maturité soigneusement vinifiés pour réaliser un Champagne souple, long avec une belle douceur et délicatesse.

SERVICE ET ALLIANCES

Meilleur servi très frais entre 7 °et 8° C.

A l'apéritif pour les plus gourmands, il sera le compagnon idéal de vos desserts.

FORMAT

Bouteille
75 cl



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