

C H A M P A G N E



L'EXTRA BRUT



BLANC DE NOIRS (100% PINOT NOIR)

La cuvée « L'EXTRA », pour un extra brut savoureux !

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

Blanc de Noirs (100% Pinot Noir)

Vieillessement sur lies: **4 ans minimum**

Dosage : **Extra Brut (4 g/l)**

Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

DÉGUSTATION

Ce champagne extra brut offre une **grande fraîcheur, générosité et longueur exprimant toute la typicité du terroir des Riceys.**

Il est paré d'une robe or pâle.

Attaque franche, marquée d'abord par les arômes d'agrumes, de fruits blancs et fruits secs (amande). **Rondeur remarquable grâce à la maturité des grappes et au temps passé au fond de nos caves. Fin de bouche marquée par une note minérale, expression de notre terroir.**

SERVICE ET ALLIANCES

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

Idéal à l'apéritif et charcuterie, il accompagne parfaitement les fruits de mers, les poissons ou encore le fromage de chèvre frais.

FORMAT

Bouteille
75 cl



MÉDAILLES ET SÉLECTIONS



GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS 2020

Le Point
spécial
Champagne
Déc. 2019
17,5/20

Le Point
spécial
Champagne
Déc. 2018
17/20

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