

C H A M P A G N E



C U V É E G A B R I E L



BLANC DE BLANCS (100 % CHARDONNAY)

## VITICULTURE

Sélection de 2 parcelles uniques de Chardonnay.  
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 blancs (100% Chardonnay)  
Champagne dédié à Gabriel Morel, père de Pascal Morel,  
Champagne fait uniquement à partir du premier jus de presse,  
le plus qualitatif: la tête de Cuvée.  
Vinifié et élevé pour partie en fûts de chêne (30%) pendant 6 à 7 mois  
Vieillessement sur lies: 6 ans minimum  
Dosage : 8 g/l  
Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

## DÉGUSTATION

Robe: Robe or pâle avec de légers reflets verts.  
Nez: Nez fin et élégant de fruits blancs un rien épicés,  
notes beurrées et briochées légèrement vanillées.  
Saveur: Champagne frais, fruité et élégant  
aux arômes de fruits exotiques.  
L'équilibre est parfait.

## SERVICE ET ALLIANCES

Meilleur servi frais mais pas glacé, entre 8 °-10 ° C.  
Il sera apprécié par les amateurs comme un apéritif ou sur un repas gastronomique, sur des poissons nobles grillés (bar, saint-pierre), poularde, ou bien encore accompagnant la cuisine asiatique.

## 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