

C H A M P A G N E



CUVÉE MILLÉSIMÉE



MILLÉSIME 2012 // 75 % PINOT NOIR, 25 % 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

**75% Pinot Noir et 25% Chardonnay**

Les années retenues pour créer un champagne millésimé se distinguent par leur **caractère exceptionnel.**

Champagne fait uniquement à partir du premier jus de presse, le plus qualitatif: **la tête de Cuvée.**

Vieillessement sur lies: **6 ans minimum**

Dosage : **8 g/l**

Commercialisation après 24 semaines de dégorgement.

## DÉGUSTATION

Robe: Magnifique robe or pâle avec des reflets verts.

**Bulles fines et intenses,** "collier" persistant.

Nez: **Complexe** et aromatique alliant des **arômes puissants et délicats.**

Délicieux mélange de fruits secs (noisettes, amandes) d'agrumes et de fruits blancs (pêche) avec en final des arômes briochés.

Saveur: **L'attaque est élégante et ronde, suave et voluptueuse.**

**La longue finale vous séduira par sa fraîcheur.**

## SERVICE ET ALLIANCES

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

Champagne pour tous les moments de **célébration** et d'**émotion.**

Il peut être un excellent **apéritif**, mais aussi un accompagnement idéal sur des **poissons crémeux**, des **viandes blanches en sauce**, être apprécié avec un **foie gras** et des **desserts à base de fruits secs.**

## 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