

**LIGNE
DE MIRE**
BLANC DE BLANCS



16 PARCELLES, 10 KILOMÈTRES, 8.760 HEURES.
DANIEL MOREAU
CHAMPAGNE

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage ————— 100 % Chardonnay

VINS D'UNE SEULE
VENDANGE

CUVÉE
100 %

TAILLES
0 %

MÉTHODE

Vinification ————— 100 % cuve inox
Passage au froid ————— fait
Filtration ————— légère
FML ————— faite
Vieillessement ————— 20 mois
Dosage ————— 5 g/L

DESCRIPTION

Ce vin tout en tonicité, énergie et finesse, rappelle l'importance de savoir maintenir sa trajectoire. Rester concentré, garder

la tête froide en toute circonstance. Car l'erreur n'est pas permise. Stoïque, calme, sereine, la Maison Moreau garde le cap, guidée par ses convictions et ses idées.

FRAÎCHEUR

ÉNERGIE

FANTAISIE

CROQUANT



CONTENANTS — 75 CL

◉ LE REGARD

Robe jaune — Reflets verts
Effervescence abondante

◉ L'OLFACTION

Ouverture sur les biscuits, le pain frais — Gourmandise de sucre d'orge, d'amande et de rhubarbe — Enveloppe tisanière de verveine, tilleul et fleur d'oranger.

◉ LE PALAIS

Un vin lumineux et fringant — Il arbore sa jeunesse, son éclat resplendit — Arômes de bergamote et de pamplemousse rose.

ACCORDS MEIS-VINS

- ◉ Facile à associer avec des fromages, comme du fromage de brebis.
- ◉ Original avec un œuf parfait.
- ◉ Audacieux avec une tante à la rhubarbe.

À servir au repas



BASTIEN & JULIE MOREAU

+33 (0)3 26 58 01 64

contact@champagne-daniel-moneau.fr