

## PIÈCE MAÎTRESSE

BRUT



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

## CARACTÉRISTIQUES

Assemblage ————— 37 % Meunier  
————— 37 % Pinot Noir  
————— 26 % Chardonnay

VINS D'UNE SEULE  
VENDANGE

CUVÉE  
90 %

TAILLES  
10 %

## MÉTHODE

Vinification ————— 90 % cuve inox et 10 % fût de chêne  
Passage au froid ————— fait  
Filtration ————— légère  
FML ————— faite  
Vieillessement ————— 20 mois  
Dosage ————— 5 g/L

## DESCRIPTION

La pierre angulaire d'un  
mécanisme parfaitement  
huilé. Une simple pièce qui

génère toute la philosophie  
de la Maison. Elle témoigne de  
la maîtrise et de la précision  
dont elle est capable de faire  
dans l'élaboration de ses vins.

FRAÎCHEUR

FOUGUE

AMERTUME  
SAVOUREUSE

TENSION



### ◊ LE REGARD

Robe légèrement ambrée  
———— Reflets ambrés  
———— Mousse généreuse

### ◊ L'OLFACTION

Notes fumées au premier  
abond, empyreumatiques  
———— Parfums toastés,  
encens, café torréfié, brioche  
———— Touche exotique :  
mangue et ananas, noix de  
coco.

### ◊ LE PALAIS

Attaque tonique, vive,  
mondante — Notes de  
pomme granny — Saveurs  
d'agrumes rouges —  
Amertume savoureuse qui  
donne du relief à l'ensemble,  
du cœur de bouche à la finale

## ACCORDS MEIS-VINS

- ◊ Apporter du gras pour jouer sur la tonicité du vin
- ◊ Idéal pour jouer sur le contraste
- ◊ Lote sauce crémée, poisson blanc en sauce, nillette de canard, nillette de saumon ou sardine.

Champagne d'appoint



**BASTIEN & JULIE MOREAU**

+33 (0)3 26 58 01 64

contact@champagne-daniel-moreau.fr