

BOTTE SECRÈTE

ROSÉ



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

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage ————— 45 % Meunier
————— 45 % Pinot Noir (dont 10% de vin rouge)
————— 10 % Chardonnay

VINS D'UNE SEULE
VENDANGE

CUVÉE
100 %

MÉTHODE

Vinification ————— 100 % cuve inox
Passage au froid ————— fait
Filtration ————— légère
FML ————— faite
Vieillessement ————— 24 mois
Dosage ————— 5 g/L

DESCRIPTION

La recette de Bastien pour élaborer son champagne Rosé ? Ce n'est pas juste une touche de vin rouge. C'est bien davantage. Un soupçon de minutie par le

vigneron, une part d'aléatoire dont chaque année a le secret et toute la créativité du terroir... L'art du Champagne Daniel Moneau est d'assembler tous ces éléments dans la même direction.

GOURMANDISE

FRUITÉ

AMERTUME
TYPÉE

FRAÎCHEUR



CONTENANTS — 75 CL

◊ LE REGARD

Robe rubis/grenat d'une belle intensité.
—— Belle brillance
—— Mousse très fine, aérienne et généreuse.

◊ L'OLFACTION

Notes douces et gourmandes.
—— Parfums d'angélique et de bonbon à la fraise.
—— Touche de guimauve.

◊ LE PALAIS

Attaque gourmande mais bien tendue.
—— Générosité de la mûre, du cassis et de la griotte.
—— Jolie amertume typée réglisse/zan.
—— Belle fraîcheur finale.

ACCORDS METS-VINS

- ◊ Champagne d'apéritif et de célébration
- ◊ Jouer sur la fraîcheur et le contraste
- ◊ Gaspacho framboise poivron rouge basilic, tataki de thon
- ◊ Plats sucrés/salés avec épices, chèvre frais

Champagne d'apéritif



BASTIEN & JULIE MOREAU

+33 (0)3 26 58 01 64

contact@champagne-daniel-moneau.fr

5 rue du moulin 51700 Vandières