

PIÈCE MAÎTRESSE

BRUT



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

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage _____ 45 % Meunier
_____ 45 % Pinot Noir
_____ 10 % 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 _____ 36 mois
Dosage _____ 2 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



CONTENANTS — 37,5 CL
— 75 CL — 150 CL

◉ 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'apérif



BASTIEN & JULIE MOREAU

+33 (0)3 26 58 01 64

contact@champagne-daniel-moreau.fr

5 rue du moulin 51700 Vandières