



# Champagne Daniel Moreau

## Champagne Daniel Moreau Rosé

### Champagne - Rosé

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Champagne Daniel Moreau Rosé
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (80%) / Pinot noir (20%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Notre vignoble est cultivé traditionnellement, sans usage de pesticides chimiques, certifié HVE (travail du sol, amendements organiques...) avec des rendements mesurés et vendangés à la main. Situé sur un terroir historique de la Vallée de la Marne.



#### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Fermentation malolactique, Vinification classique, Seconde fermentation en bouteille.

Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rosée, bulles fines, reflets orangés.

**NEZ :** Féminin, léger, généreux arômes de cerise, subtils arômes de fruits à noyau.

**BOUCHE :** Droite, légère, charnue, généreuses notes de cerise, subtiles notes de fruits rouges, tanins soyeux, souple, corps structuré, bonne persistance.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 7° et 9°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Poissons fumés, Sushi, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges



#### DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille de bronze

Concours des vins Féminalise 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

