



# Champagne Daniel Moreau

## Champagne Daniel Moreau Millésime 2012

Champagne - Blanc 2012

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Champagne Daniel Moreau Millésime 2012
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2012
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (75%) / Pinot noir (25%)
<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 en caissettes.

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

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège, Elevage partiel en fut de chêne.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur dorée, bulles fines, reflets or jaune.

**NEZ :** Aromatique, délicat.

**BOUCHE :** Fine, intense, ample, subtiles notes d'acacia, légères notes de fleurs séchées, légères notes d'agrumes, tanins souples, tanins doux, souple, légèrement minérale, corps structuré, discrète intensité.



### SERVICE

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

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Homard, Poissons, Viandes blanches, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Concours des vins Féminalise 2018 : Médaille d'or

Powered by Plugwine

