



champagne  
**Sylvie Moreau**

# Racines - Brut

## Élaboration

Pressurage avec un pressoir bois traditionnel de 4.000 kg  
Débouillage à froid 12 heures  
Vinification en cuves inox thermo-régulées

## Assemblage

Issue à 60% de la vendange 2015 et 40% de vin de réserve en soléra depuis 1992  
20% Pinots Noirs avec fermentation malolactique effectuée à 100%  
50% Pinots Meunier avec fermentation malolactique effectuée à 100%  
30% Chardonnays avec fermentation malolactique effectuée à 100%

## Dosage

8 g/litre, dégorgement à 6 mois minimum

*« Ce champagne, fruité et gourmand avec une très belle rondeur en bouche. Son assemblage lui procure de l'intensité et de la vigueur obtenu grâce à ces trois cépages. »*

## Notes de dégustation

*Œil* : Une jolie robe or vive et minérale, avec ses bulles dynamiques  
*Nez* : Notes d'agrumes, de pêches et de mûres  
*Bouche* : Fraicheur et puissance en bouche caractérise son éclat de jeunesse

## Accords mets/vin

Planche de charcuterie, Caille rôtie à la crème, Tartare de saumon

## Récompenses



[www.champagne-sylvie-moreau.fr](http://www.champagne-sylvie-moreau.fr)