



## Cuvée Sélection

### Brut ou Demi-Sec

*Elaboré à partir du Pinot Noir et du Chardonnay, récolté sur les Coteaux Sud Marnais, ce champagne équilibré, allie fraîcheur et finesse. Idéal pour l'apéritif. Il existe également en qualité demi-sec, plus dosé en liqueur, idéal pour accompagner vos desserts.*

**Cépage** : 50 % Chardonnay & 50 % Pinot Noir

**Assemblage** : 80 % de la vendange de l'année, et 20 % de la vendange précédente

**Provenance des raisins** : Côte du Sézannais

**Élevage** : Environ 7 mois en cuve inox

**Viellissement** : 3 ans en bouteilles en cave à température constante

**Taux Alcoolique** : 12 %

**Dosage en sucre** : 9 g par litre pour le Brut, 35g pour le demi-sec

**Conditionnement** : Bouteille 750 ml

**Note de dégustation** :

- Une couleur élégante : Cette couleur or pâle affiche la brillance des soirs
- Un nez éclatant : Finesse, fruité, fraîcheur
- Un palais subtil : Profond, précis et frais, avec une fine longueur

**Accords mets & vins** : Saumon au champagne ou truite au bleu pour les poissons, poularde aux choux ou canard aux fruits pour les plats avec la Cuvée Brut. Les desserts comme le soufflet aux abricots, le feuilleté aux pruneaux ou encore la tarte Tatin, seront mis en valeur avec la Cuvée demi-sec

**Palmarès 2013** :

- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge



CHAMPAGNE PERTOIS MORISET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER  
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98

www.champagne-pertois-moriset.com - mail : info@champagne-pertois-moriset.com