

BM
CHAMPAGNE
Bression
Moreau



"Artisans vigneronns"



HISTORIQUE

Artisans vignerons depuis 5 générations, nous nous efforçons de cultiver la vigne en adéquation avec nos valeurs et dans le respect de notre terroir, tout en faisant évoluer nos méthodes de culture afin de s'adapter aux normes environnementales et éthiques.

NOTRE EXPLOITATION

Notre terroir :

Situé sur trois terroirs différents et complémentaires, notre vignoble est composé de chardonnay à 50%, de pinot meunier à 46% et de pinot noir en petite part à 4%.

Notre philosophie :

Depuis plus de vingt cinq ans nous pratiquons la viticulture raisonnée. Nous pouvons ainsi obtenir une qualité de raisin optimale avec une quantité de traitement minimale. Afin d'éliminer les parasites de la vigne, nous avons donc remplacé les insecticides par une lutte écologique.

Dans la totalité de nos parcelles nous maîtrisons l'enherbement naturel, ce qui nous permet de réduire drastiquement les herbicides. Ces pratiques nous assurent une culture propre en respectant la nature. Nous avons ainsi obtenu en juillet 2020 la certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Nous allons au bout du processus en vinifiant le fruit de notre travail et en élaborant des cuvées raffinées qui saurons ravir vos papilles et qui se marieront parfaitement avec vos plats.

Écrin d'Argent

Brut Nature



Assemblage :

65% Chardonnay et 35% de Pinot Meunier.

Visuel :

La robe est de couleur jaune, plutôt claire. Le cordon de bulles gagne la surface avec un rythme régulier, ce qui permet d'alimenter une collerette fine et brillante.

Olfactif :

Le premier nez s'exprime autour de la gourmandise, avec un subtil mélange de miel et de cannelle. Il évolue avec beaucoup de richesse sur des notes rondes rappelant le pain d'épice que l'on a l'habitude de manger en fin d'année.

Gustatif :

L'attaque en bouche, équilibrée, n'est que la confirmation du nez : ce champagne est gourmand. Sa finale, d'une belle longueur, est un mélange équilibré de notes de pommes du verger, soutenue par une belle acidité.

Service :

Servie à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, un plat en sauce avec de la viande grillé ira très bien.

Assemblage :

65% Chardonnay et 35% de Pinot Meunier.

Visuel :

La robe est de couleur jaune, plutôt claire. Le cordon de bulles gagne la surface avec un rythme régulier, ce qui permet d'alimenter une collerette fine et brillante.

Olfactif :

Le premier nez s'exprime autour de notes d'agrumes, de type orange. Au fil du temps, le profil évolue sur un côté chocolat noir.

Gustatif :

L'attaque en bouche est vive, ce qui réveille les papilles. La dégustation se poursuit avec des arômes floral, tilleul, et se termine par une finale acide, apportant un côté vanillé ponctuant à point cette dégustation.

Service :

Servie à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif ou accompagné de fruits de mer ou crustacés.



Écrin d'Argent

Brut

Écrin d'Argent

Demi-Sec



Assemblage :

65% Chardonnay et 35% de Pinot Meunier.

Visuel :

La robe est d'une couleur jaune clair. La collerette, fine et blanche, conclut le spectacle visuel.

Olfactif :

Le premier nez s'exprime autour de la gourmandise, avec des arômes de cannelle. Puis il évolue avec beaucoup d'élégance sur des notes gourmandes de citrons et agrumes des îles.

Gustatif :

L'attaque en bouche est douce et est un subtil mélange fruité entre pomme et ananas. Elle montre un bel équilibre avec une belle longueur qui relève un côté confiture. Une note sucrée vient conclure cette dégustation.

Service :

Servi à 9-10°C, ce Champagne pourra être servi en dessert, en accompagnement d'une glace aux fruits ou avec une salade de fruits.

Assemblage :

58% Chardonnay, 30% Pinot Meunier et 12% Pinot Noir vinifié en rouge.

Visuel :

La robe est d'une belle couleur rosée clair, avec quelques reflets saumonés. Petit à petit, une fine collerette se forme sur la surface, alimentée par un cordon de bulles plutôt intense, signe d'une belle effervescence.

Olfactif :

Le premier nez s'exprime autour de la gourmandise, avec un subtil mélange de fraises et de grenadine. Il évolue avec beaucoup de richesse sur des notes douces rappelant la confiture de nos grands-mères à la cerise.

Gustatif :

L'attaque en bouche est douce et onctueuse. Puis, des arômes de fraises des bois viennent tapisser le palais. La finale est d'une belle douceur, avec une pointe de sucrosité, concluant à merveille la dégustation.

Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif et en dessert, il se mariera parfaitement avec une charlotte aux fraises.



Rosé
Brut

Cuvée Prestige

Brut



Assemblage :

85% Chardonnay et 15% Pinot Meunier.

Visuel :

Au moment du service, la robe jaune pâle de ce Champagne ravira vos yeux. La mousse, légère, laissera entièrement place à un spectacle visuel intéressant, mêlant cordon de bulles fines et reflets dorés.

Olfactif :

Le nez, d'abord citronné, évolue rapidement vers des notes plus agrumes, rappelant l'ananas. Au fil de la dégustation, un nez plus gourmand, amande, prend le dessus.

Gustatif :

L'attaque en bouche, d'une belle vivacité, s'adoucit par la suite. Sa finale, d'une belle rondeur, laisse une sensation boisé vanillé très agréable.

Service :

Servi à 9-10°C, ce Champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il révèle des accords subtils avec la cuisine japonaise et avec les poissons crus.

Assemblage :

100% Chardonnay. Élaboré uniquement les années d'excellence.

Visuel :

La robe de ce champagne est de couleur jaune doré, avec quelques reflets ambrés. La mousse formée, d'une blancheur éclatante, reste longtemps dans le verre, prolongeant le spectacle visuel.

Olfactif :

Le premier nez, plutôt discret, s'ouvre rapidement sur des notes de fruit confits, type orange, mangue.

Gustatif :

L'attaque en bouche, d'une belle rondeur, n'est que la confirmation du nez : ce champagne est gourmand. D'une belle longueur, la dégustation se termine sur des notes grillées et miellées, rappelant les fruits d'été tel que l'abricot.

Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, il se mariera parfaitement avec une viande blanche.



Millésime

Brut

Réserve Quentaïs

Brut



Assemblage :

100% Chardonnay vieilli en fût de chêne.

Visuel :

La robe est de couleur jaune, plutôt claire. Le cordon de bulles gagne la surface avec un rythme régulier, ce qui permet d'alimenter une collerette fine et brillante.

Olfactif :

Le nez dévoile une grande richesse aromatique, avec des arômes grillés, type amande noisette. Puis il s'ouvre sur des notes de biscuit au petit beurre.

Gustatif :

En bouche, vous retrouverez la continuité du nez avec une texture soyeuse et raffinée, ponctuée de touches de poires ananas. S'installe ensuite une belle acidité, portée par des notes vanillées. La finale est fraîche et agréable.

Service :

Servi à 9-10°C, ce champagne pourra être servi en apéritif. Pour un repas, une belle volaille aux champignons sauvages sera l'accompagnement idéal.



Le Ratafia champenois est une boisson alcoolisée à base de moût de raisin muté à l'alcool, le plus souvent avec du marc champenois.

Légèrement sucré et très fruité, le Ratafia se consomme idéalement à l'apéritif ou avec des mets raffinés comme le foie gras.

Ratafia
de Champagne



CONTACT

N'hésitez pas à nous rendre visite au domaine (seulement sur rendez-vous).

Pour plus d'informations ou si vous souhaitez passer commande, nous sommes à votre disposition afin d'échanger.

Tél : **06.82.17.60.30**

Mail : **champagne.bression-moreau@orange.fr**

Adresse : **6 rue Richebourg - 51270 - ETOGES**

Site : **www.champagne-bression-moreau.com**

Retrouvez nous sur Facebook : Champagne Bression Moreau

Et sur Instagram : [champagnebressionmoreau](https://www.instagram.com/champagnebressionmoreau)

