

Champagne Simart Moreau Grand Cru Brut



Issu du petit domaine très renommé en Champagne Simart Moreau, ce grand cru brut saura vous séduire par son **onctuosité** et son **fruité** incomparables.

- 🍀 Cépage Chardonnay, Pinot Noir
- 🍀 Contenance 75cl
- 🍀 Millésime Nom Millésimé
- 🍀 Température de dégustation 8°C
- 🍀 Type de vin Effervescent Blanc
- 🍀 Viellissement 10 ans maximum

Champagne Simart Moreau Grand Cru Brut

Située en Champagne plus précisément dans la fameuse **Côtes des Blancs** sur la commune classée en grand cru de **Chouilly**.

Cette récente maison (première cuvée commercialisée en 1977) a su hisser ses champagnes Grands Crus parmi les meilleurs propriétaires-récoltants du secteur. Cette cuvée Grand Cru est issue des terroirs d'Aÿ et de Chouilly.

Elle est non millésimée car issue des vendanges 2005 et 2006 (voir ci-dessous).

Cépage et Vinification

Ce crû est issu d'un assemblage de cépages **Chardonnay** (85 %) et **Pinot Noir** (15%). Cette cuvée a été mise en bouteille en **2007** et est composée de 2/3 de la vendange 2005 et 1/3 de la vendange 2006.

La fermentation s'effectue en cuve inox puis pendant **18 mois en barriques** avec élevage sur lies totales avant assemblage et mise en bouteille.

Les vins sont gardés **36 mois** en cave avant d'être commercialisés afin de finaliser l'élevage.

Le mot du sommelier

Le nez est **fruité**, avec des notes d'**abricots frais**, d'**amandes**, d'**agrumes**, laissant également paraître un côté **floral**.

La bouche est marquée par une attaque franche, la **mousse onctueuse** se mariant à une belle acidité et une finale très **minérale** rappelant le terroir calcaire de cette cuvée. Ce crû est vraiment un grand champagne, **aérien** et **fruité**.

Ce champagne fait partie des vins dont le potentiel de vieillissement est exceptionnel. Il est tout de même préférable de le consommer dans les **10 premières années** afin de profiter de sa **fraîcheur** et sa bouche **onctueuse**.

Accords Mets-Vin

Ce vin s'accorde très bien sur des [salades de fruits](#), des [pâtisseries](#), idéalement une tarte aux pommes caramélisées ou sur des [fruits de mers](#), mais il se sublimerait véritablement s'il est servi à l'[apéritif](#).