

Bienvenue au Domaine Morize à Les Riceys, village de caractère, terroir d'exception de la Côte des Bar, le plus grand de la Champagne, situé au sud du département de l'Aube, connu pour ses trois appellations :

CHAMPAGNE / ROSÉ DES RICEYS / COTEAUX CHAMPENOIS

Installés aux Riceys depuis 1830, récoltants manipulants depuis 3 générations, nous élaborons nos Champagnes, Vin Rosé des Riceys et Coteaux Champenois uniquement avec le raisin issu de notre vignoble planté de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc. Des 3 cépages naissent nos cuvées longuement vieillies dans nos très anciennes caves cisterciennes du XIème et XIIème siècle.





TRADITION

BRUT ou DEMI-SEC

CÉPAGES: 100 % PINOT NOIR

VINIFICATION: Fermentation malolactique partielle.

Vieillissement en cave de 5 ans.

ASSEMBLAGE: 15 % de vin de réserve

de soléra perpetuelle.

DOSAGE: 9 g/l

Morize

CHAMPAGNE

Récoltants Manipulants à LES RICEYS Tradition

DÉGUSTATION: Cette cuvée pur Pinot Noir présente des arômes mêlant fleurs blanches et agrumes. L'attaque en bouche, ronde et souple portée sur le fruit compoté et vanillé, laisse apparaître des notes boisées sur la fin.

> Ce Champagne s'apprécie à l'apéritif et tout au long du repas







BRUT

CÉPAGES: 85 % PINOT NOIR - 15 % CHARDONNAY

VINIFICATION: Vieillissement en cave de 6 ans.

ASSEMBLAGE: 20 % de vin de réserve

de soléra perpetuelle.

DOSAGE: 8 g/l

DÉGUSTATION : La dominante Pinot Noir offre une attaque

en bouche franche et ample, la pointe de chardonnay apporte finesse et persistance.

Idéal à l'apéritif, sa fraicheur, son équilibre et ses arômes d'agrumes accompagnent aussi poissons et crustacés.

DISPONIBLE EN DEMIE,

MAGNUM ET JÉROBOAM.

CHAMPAGNE







Morize



EXPRESSION

BRUT NATURE

CÉPAGES: 100 % PINOT NOIR

VINIFICATION: Vieillissement en cave de 7 ans.

ASSEMBLAGE: 20 % de vin de réserve

de soléra perpetuelle.

DOSAGE: Non dosé. Inférieur à 0,5 g/l

DÉGUSTATION: Ce pur Pinot Noir est le reflet de notre terroir

et de notre savoir-faire, le nez est subtil mêlant arômes d'agrumes et de fleurs

blanches.

La bouche reste complexe et persistante, avec une finale d'arômes fins et délicats de fruits jaunes, expression de la pureté d'un champagne non dosé.

CHAMPAGNE

Le Point 16,5/20







CHAMPAGNE

BRUT NATURE





CÉPAGES: 100 % PINOT NOIR

VINIFICATION: Rosé obtenu par macération.

DOSAGE: 9 g/l

DÉGUSTATION: Sous sa robe élégamment colorée et

limpide, ce champagne laisse apparaître des arômes délicats et complexes de fruits rouges. Sa bouche gourmande avec ses notes de framboises et de griottes se

révèlent à l'apéritif.

Les tanins fondus et la vinosité de ce rosé obtenu par macération en font également un champagne de repas.

CHAMPAGNE

Le Point 16/20





CHAMPAGNE

Rosé de Saignée



MILLÉSIME 2012

BRUT

CÉPAGES : 80 % CHARDONNAY 20 % PINOT BLANC

DOSAGE: 10 g/l

DÉGUSTATION: Une belle robe Or pâle pour ce

Millésime doté d'arômes de fruits jaunes murs. Avec des notes légèrement miellées pour accompagner avec succès vos apéritifs, tout particulièrement une entrée avec

CHAMPAGNE







ROSÉ DES RICEYS

CÉPAGES: 100 % PINOT NOIR

VINIFICATION: Rosé obtenu par macération.

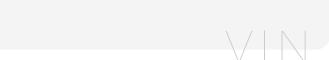
DÉGUSTATION : Vin rare au goût unique.

Le nez est surprenant, riche et complexe avec des notes de petits fruits rouges et d'épices. Son goût délicat, bien équilibré

allie fraicheur et finesses.

C'est un vin de repas, il s'accorde parfaitement avec viandes blanches et

fromages.











CÉPAGES: 100 % PINOT NOIR

DÉGUSTATION : Ce vin 100% Pinot Noir laisse apparaitre des

arômes de fruits noirs.

Les tanins discrets en bouche en font un vin idéal pour accompagner viandes rouges et

fromages



