Morize P&F

- CHAMPAGNE -

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.

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

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

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

CHAMPAGNE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

RÉSERVE

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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE DE BRONZE
PARIS 2020
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2020

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils
122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com
champagnemorize@wanadoo.fr
03 25 29 30 02

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

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

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE DE BRONZE
PARIS 2023
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

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

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'ARGENT
PARIS 2023
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- 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.

VIN

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02

Morize P&F

- CHAMPAGNE -

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

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

VIN

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Certification obtenue en 2020

Champagne Morize Père & Fils - 122 Rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys
www.champagnemorize.com | contact@champagnemorize.com | 03 25 29 30 02