



**LA CAVE**  
DU CHÂTEAU DES MOINES

3 3 5 0 0 L A L A N D E D E P O M E R O L  
Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21

## Denis Marx Champagne



Cépages :  
Chardonnay,  
Pinot Noir,  
Pinot Meunier.



**Le vignoble et les sols :** propriétaire à Cerseuil, village champenois situé au cœur de la vallée de la marne. Notre vignoble est implanté sur sept communes renommées en Champagne entre Troissy et Damery.

**Superficie :** 11 hectares.

**Production :** 60 000 bouteilles.

**Travail de la vigne :** vendange manuelle dans le plus grand respect de la tradition champenoise.

**La vinification :** la méthode de vinification est réglementée et spécifique à l'AOC champagne. La vinification du champagne se déroule en 6 grande étapes.

Le pressurage, la vinification, l'assemblage des cuvées, le tirage, la maturation des vins et le remuage.



**Note de dégustation :** de couleur jaune doré, son brut Tradition porte l'empreinte des raisins noirs qui constituent 90 % de l'assemblage (dont 60 % de meunier). Les parfums de fruits secs et d'épices s'éveillent après aération.

Plus expressive avec des notes de pêche et de pain d'épice, la bouche est ronde et flatteuse. Citée, la cuvée brut est ample, structurée et dévoile des arômes évolués de cire et de coing.