



CHAMPAGNE

ARNAUD MOREAU

BOUZY · GRAND CRU · MONTAGNE DE REIMS

Fiches Cuvées 2026
Product Range 2026

Trois générations de vignerons à Bouzy · 4 hectares · 100% Grand Cru
Three generations of winegrowers in Bouzy · 4 hectares · 100% Grand Cru

contact@champagnearnaudmoreau.com · +33 3 26 51 37 37

www.champagnearnaudmoreau.com

TRADITION

— L'Élégance / Elegance —

Grand Cru · Bouzy · Brut

Assemblage : 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 6 g/l · Brut · Mise en cave 2022 · Disponible en magnum

Blend: 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 6 g/l · Brut · Cellared 2022 · Available in magnum

Nez / Nose : Fruits mûrs (pomme, pêche), brioche, légère note beurrée. Nez charmeur et généreux.

Ripe fruits (apple, peach), brioche, subtle buttery note. Charming, generous nose.

Bouche / Palate : Belle rondeur, bulles fines. Attaque gourmande, fraîcheur équilibrée. Finale sur les agrumes.

Beautiful roundness, fine bubbles. Indulgent attack, balanced freshness. Citrus finish.

Accords mets : Apéritif · Volailles à la crème · Fruits de mer · Charcuterie fine

Food pairings: Aperitif · Creamy poultry · Seafood · Fine charcuterie



RÉSERVE

— La Puissance / Power —

Grand Cru · Bouzy · Brut

Assemblage : 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 6 g/l · Brut · Mise en cave 2017

Blend: 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 6 g/l · Brut · Cellared 2017

Nez / Nose : Pommes rouges, coings, beurre, brioche. Nez ouvert et expressif, terroir de Bouzy affirmé.

Red apples, quince, butter, brioche. Open, expressive nose with a clear Bouzy terroir signature.

Bouche / Palate : Corps moyen, intense. Fruits rouges et blancs, belle texture. Acidité rafraîchissante, longueur gastronomique.

Medium body, intense. Red and white fruits, beautiful texture. Refreshing acidity, gastronomic length.

Accords mets : Filet mignon aux morilles · Risotto aux truffes · Poissons nobles · Fromages affinés

Food pairings: Fillet mignon with morels · Truffle risotto · Noble fish · Aged cheeses

★ 90/100 — Paz Levinson MW · *Sommeliers International* n°169



ROSÉ

— La Gourmandise / Indulgence —

Grand Cru · Bouzy · Brut

Assemblage : 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · 10% Bouzy Rouge · Dosage 8 g/l · Brut · Mise en cave 2023 · Disponible en magnum

Blend: 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · 10% Bouzy Rouge · Dosage 8 g/l · Brut · Cellared 2023 · Available in magnum

Nez / Nose : Fruits rouges frais (fraise, framboise), notes florales légères. Nez délicat et friand.

Fresh red fruits (strawberry, raspberry), light floral notes. Delicate, indulgent nose.

Bouche / Palate : Attaque vive et enveloppante. Rondeur marquée, belle persistance fruitée. Finale fraîche.

Lively, enveloping attack. Marked roundness, beautiful fruity persistence. Fresh finish.

Accords mets : Desserts aux fruits rouges · Tarte aux fraises · Salade estivale · Charcuterie

Food pairings: Red fruit desserts · Strawberry tart · Summer salad · Charcuterie



ARRAKIS

— La Précision — Brut Nature / Precision — Zero Dosage —

Grand Cru · Bouzy · Brut Nature · Zéro dosage

Assemblage : 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 0 g/l · Brut Nature · Mise en cave 2017 · Disponible en magnum

Blend: 70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Dosage 0 g/l · Brut Nature · Cellared 2017 · Available in magnum

Nez / Nose : Vif et fruité. Noisettes, agrumes, notes minérales. Le terroir se livre sans filtre.

Lively and fruity. Hazelnuts, citrus, mineral notes. The terroir speaks unfiltered.

Bouche / Palate : Belle attaque, bulles fines. Présence saline persistante. Finale agréable sur le fruit. Zéro compromis.

Beautiful attack, fine bubbles. Persistent saline presence. Pleasant fruity finish. Zero compromise.

Accords mets : Langoustines à l'huile vierge · Huîtres fines · Sashimis · Carpaccio de Saint-Jacques

Food pairings: Langoustines with virgin olive oil · Fine oysters · Sashimi · Scallop carpaccio

★ *Sommeliers International n°155 · « Belle attaque, bulles fines, présence saline. Finale agréable sur le fruit. »*



PHŒNIX

— La Générosité — Blanc de Noirs / Generosity — Blanc de Noirs —

Blanc de Noirs · Grand Cru · Bouzy · Extra Brut · Vendange unique 2020 ·
Édition limitée

Assemblage : 100% Pinot Noir · Dosage 2 g/l · Extra Brut ·
Vendange unique 2020 · Édition limitée
numérotée

Blend: 100% Pinot Noir · Dosage 2 g/l · Extra Brut · Single
harvest 2020 · Limited numbered edition

Nez / Nose : Subtil et complexe : fruits rouges mûrs, légère
note florale, minéralité discrète. Le Pinot Noir
dans toute sa splendeur.

*Subtle and complex: ripe red fruits, slight floral note,
discreet minerality. Pinot Noir in all its splendour.*

Bouche / Palate : Puissant mais rond. Longueur en bouche
remarquable, fraîcheur éclatante, fruit
généreux. Un champagne de gastronomie.

*Powerful yet round. Remarkable length, brilliant
freshness, generous fruit. A gastronomic
champagne.*

Accords mets : Viandes blanches grillées · Poisson gras
(saumon, thon) · Fromages affinés · Volaille
rôtie

Food pairings: Grilled white meats · Fatty fish (salmon, tuna) · Aged
cheeses · Roast poultry

★ Paz Levinson MW · Sommeliers International n°169 — « Précis, puissant
mais rond et d'une belle longueur en bouche. »



ÉRYNN

— La Minéralité — Blanc de Blancs Parcelaire / Minerality —
Single-Plot Blanc de Blancs —

**Blanc de Blancs · Grand Cru · Parcelle "Le Mont des Tours" · Extra Brut ·
Vendange 2019 · Numéroté**

Assemblage : 100% Chardonnay · Dosage 4 g/l · Extra Brut ·
Parcelle unique « Le Mont des Tours » ·
Vendange 2019

Blend: 100% Chardonnay · Dosage 4 g/l · Extra Brut · Single
plot 'Le Mont des Tours' · Vintage 2019

Nez / Nose : Net, pomme verte, pomme jaune, notes
minérales, iode. Nez précis et d'une belle
fraîcheur.

*Clean, green apple, yellow apple, mineral notes,
iodine. Precise nose with beautiful freshness.*

Bouche / Palate : Sec, strict, long. Belle acidité, corps moyen,
longueur intense. Très frais. Accord parfait
entre fruit et minéralité.

*Dry, precise, long. Fine acidity, medium body,
intense length. Very fresh. Perfect balance of fruit
and minerality.*

Accords mets : Huîtres fraîches · Tartare de saumon · Sushis ·
Risotto aux champignons · Homard

Food pairings: Fresh oysters · Salmon tartare · Sushi · Mushroom
risotto · Lobster

★ 91/100 — Paz Levinson MW · *Sommeliers International* n°169 · Moments
Magazine Autriche 2022



ODYSSÉE

— La Complexité — Millésimé 2007 / Complexity — Vintage 2007 —

Millésimé · Grand Cru · Bouzy · Brut Nature · Millésime 2007

Assemblage : 50% Pinot Noir · 50% Chardonnay · Dosage 0 g/l · Brut Nature · Millésime 2007

Blend: 50% Pinot Noir · 50% Chardonnay · Dosage 0 g/l · Brut Nature · Vintage 2007

Nez / Nose : Robe dorée chatoyante. Nez complexe : fruits mûrs, cuir, agrumes, légère note minérale. Un nez qui s'ouvre au fil du temps.

Shimmering golden robe. Complex nose: ripe fruits, leather, citrus, subtle mineral note. A nose that opens over time.

Bouche / Palate : Ample et charnu. Maturité parfaite, notes de poire juteuse, fleurs séchées. Finale longue, puissance contenue.

Ample and full-bodied. Perfect maturity, notes of juicy pear, dried flowers. Long finish, restrained power.

Accords mets : Homard rôti · Caille farcie aux champignons sauvages · Langoustines · Foie gras mi-cuit

Food pairings: Roast lobster · Stuffed quail with wild mushrooms · Langoustines · Semi-cooked foie gras



POUR COMMANDER HOW TO ORDER

Domaine : E.A.R.L. Arnaud Moreau — Champagne Arnaud Moreau

Adresse : 6 rue Gambetta · 51150 Bouzy · Champagne · France

Email : contact@champagnearnaudmoreau.com

Téléphone : +33 (0)3 26 51 37 37 · +33 (0)6 52 56 57 02

Web : www.champagnearnaudmoreau.com

*Les tarifs et conditions export sont disponibles sur demande directe auprès du domaine.
Export prices and terms are available upon direct request from the estate.*