



CHAMPAGNE MOUTARDIER

Collection 1921- Extra Brut

Hommage à la Famille

80% Pinot Meunier - 20% Chardonnay

La Robe arbore une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et assez vives qui alimentent une collerette délicate. Le champagne arbore une robe profonde et majestueuse, à l'aspect satiné et assez fluide, de couleur or vif avec des reflets jaune doré intense qui accentuent le plaisir visuel et fixe le regard.

Les Arômes compte du temps passé en caves et de la lente évolution aromatique qui en découle. Des notes pâtisseries dominent d'emblée, de caramel grillé, de moka, de chocolat noir, de pralin, mêlées à des notes de cire d'abeille, de torréfaction, de mirabelle chaudes, d'abricot confit, de figue rôtie. Après aération, le champagne affirme sa vinosité avec des accents plus épicés où le romarin côtoie le gingembre, le poivre et le cumin, avec des notes le pruneau, de quetsche, de pomme macérée, de massepain, de musc, de pain d'épices.

La Bouche Le premier contact dans le palais est suave avec une effervescence finement crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée qui a concentré en elle toutes les substances, donnant la sensation d'une véritable plénitude dans une apogée qui s'annonce. La fraîcheur orangée et la résonance calcaire d'arrière-bouche prolongent le plaisir en bouche. Le champagne se déploie en finale, en livrant une jutosité mêlée à une matière sèche savoureuse qui tapisse l'arrière-bouche dans un raffinement tactile. L'ultime sensation aérienne est aromatique, sobre, telle une brise imperturbable qui se rappelle à votre bon souvenir.

Collection 1921 constitue un lien sensoriel entre un passé émouvant et de caractère, avec un futur suggéré dans l'élégance et la précision. Une belle occasion de saisir le moment présent.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 9°C dans un verre élancé et galbé, pour une dégustation étendue jusqu'à 14°C. Collection 1921 est destinée à une dégustation hors du temps, mais saura également susciter d'agréables moments gastronomiques partagés

Informations techniques :

Dosage : 4 g/l

Année de Vendange : 2010

Vin de réserve : 2006 – 2007 – 2008 - 2009

Mise en bouteille : 2011

