



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Cuvée Sélection - Brut

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir (5% élevés en fûts de chêne)

La Robe Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune citron lumineux et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le disque assez dense et satiné clôt une sensation visuelle riche et fraîche.

Les Arômes Le premier nez évoque des odeurs d'ananas rôti, de bergamote, de citron jaune, de biscuit, de fleur d'acacia. Il évolue bien à l'aération vers un parfum de chèvrefeuille mêlé à des notes de calcaire, de pêche, de miel, de poire, de réglisse, de poivre, légèrement évoluées, grillées, briochées, voire toastées. Entre fraîcheur et structure.

Un Nez L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin développe une matière élégante de fruits charnus et pulpeux de pomme et de poire, soutenue par une acidité tendue de cœur de citron. Le milieu de bouche est orchestré par une double minéralité : argileuse avec de la puissance, de la vinosité, de la patine, calcaire avec de l'élégance et de la droiture vers la fin de bouche. La finale justement élancée se montre fruitée et minérale, fraîche et relevée par des accents poivrés, fumés et anisés.

Les Arômes La cuvée Sélection est un Champagne riche en nuances tactiles et aromatiques qui appellent une cuisine charnue et relevée. Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 11°C.

Informations techniques :

Dosage : 7,0 g/l

Année de Vendange : 2017

Mise en bouteille : 2018

Vinification : Cuve Inox, 12% Fûts de chêne

