



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Carte d'Or - Brut

80% Pinot Meunier (5% fût de chêne) - 15% Chardonnay - 5% Pinot Noir

La Robe est animée par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Le disque assez dense et satiné clôt une sensation visuelle riche et nuancée.

Les Arômes Le premier nez évoque des odeurs de gingembre, de pomme reinette, de zestes de citron. Il évolue à l'aération vers des notes de peau de pêche, de pamplemousse jaune, d'abricot sec. Il révèle après quelques minutes des odeurs de compote de coing, de silex, de jasmin, d'orange, de mirabelle, de figue.

La Bouche L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une matière pulpeuse et charnue rappelant les agrumes, les fruits jaunes et blancs. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argileuse qui confère de la rondeur, de l'enrobage et de la jutosité fruitée. La fraîcheur iodée et des arômes d'agrumes prolonge le plaisir du palais vers une finale délicatement fondue et saline, dont la tension relève la gourmandise fruitée et les arômes minéraux de silex.

Carte d'Or - Brut Le Champagne d'apéritif, du partage en toute simplicité. La cuvée Carte d'Or est un Champagne convivial et accessible qui aura accompagner les mets équilibrés et gourmands. Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 10°C.

Informations techniques :

Dosage : 8,5 g/l

Année de Vendange : 2015

Mise en bouteille : 2016

Vinification : Cuve Inox et Fût de Chêne

3 ans de vins de réserve : 2012/2013/2014

