



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Cuvée Pure Meunier Brut Nature Zéro dosage

Guide Gault & Millau 2022 notée 15,5/20

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2018

Coup de cœur – 3 étoiles au Guide Hachette 2018

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2017

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2017

100% Meunier issu d'une sélection de Meunier de la Vallée du Surmelin.

La Robe De couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante

Le Nez Le premier nez se montre frais, net et franc. Il évoque des odeurs de pomme reinette, de biscuit, de pêche confite, de citron confit. Il évolue à l'aération vers des notes d'albédo de pamplemousse rose, d'orange amère, de poire confite à l'amande, avec des accents minéraux d'iode et de fumé argileux.

La Dégustation L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère une texture veloutée, de l'ampleur et de la résonance aromatique fruitée. La finesse tactile s'accompagne en finale d'une sensation fondante et équilibrée, dotée d'une grande fraîcheur et relevée par des accents salins et iodés.

Cuvée Pure Meunier – Brut Nature : 100 % Meunier

Ce vin de pure origine est un Champagne pour amateurs passionnés et découvreurs de vins inédits. Insolite, la Cuvée Pure Meunier allie fraîcheur, minéralité, fruité et tendresse, La cuvée Pure Meunier Brut Nature est un Champagne épuré et harmonieux qui s'offre dans sa plénitude. Nous proposons une dégustation à une température de 8 à 10°C.

Informations techniques :

Dosage : 0 g/l

Année de Vendange : 2015

Il se passe 8 mois entre la vendange et la mise en bouteille.

Mise en bouteille : 2016

Vinification : Cuve Inox

De plus :

La fermentation alcoolique est faite avec des levures sélectionnées.

La fermentation malolactique est réalisée sur tous nos vins.

Le vin est filtré avec passage au froid.

La cuvée est issue d'une seule et même année mais non revendiquée.

