



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Cuvée Rosée - Brut

Guide Gault & Millau 2022 notée 16/20
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2020

80% de Meunier (dont 18% de vin rouge de Meunier élaboré par la Maison Moutardier) et de 20% de vin de chardonnay.

La Robe Le Champagne arbore une robe de couleur rose framboise soutenu avec des reflets rouge rubis lumineux et profonds dans le verre. Il est animé par des bulles très fines et vives qui alimentent une collerette persistante. Le disque assez fluide et coloré clôt une sensation visuelle riche et fraîche.

Le Nez Le premier nez évoque des odeurs de fraise, de framboise, d'iode, de menthe poivrée. Il évolue à l'aération vers un parfum de pivoine intense, de grenade fraîche, de cerise griotte. C'est une corbeille de fruits frais, de fleurs et de légèreté qui s'offre aux dégustateurs.

La Dégustation L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une matière fruitée pulpeuse et charnue qui offre une sensation tactile veloutée très pure. Le milieu de bouche se montre plus vineux avec de l'envergure tactile et un enrobage argileux qui confère également de la patine et de la jutosité.

Cuvée Rosée - Brut 80% Meunier - 20% Chardonnay.
La cuvée tendre et suave par excellence. La cuvée Rosée est un Champagne sensuel et frais, emplit de charme et d'élégance, doté d'atouts de séduction conviviale et gastronomique. Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 10°C.

Informations techniques :

Dosage : 10,0 g/l
Année de Vendange : 2015
Mise en bouteille : 2016
Vinification : Cuve Inox

