



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Alchimie - Brut

80% Meunier (Fûts de chêne) - 20% Chardonnay

La robe est de couleur or jaune pâle et éclatante avec des reflets jaune paille profonds dans le verre. Le champagne est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Les arômes de pomme chaude, de mangue rôtie, de crème vanillée, d'ananas rôtie, de citron confit, d'abricot, de fruit de la passion, avec des accents fumés et humifères. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de beurre, de compote de coing, de mirabelle, d'amande grillée, de miel d'acacia, de torréfaction, de pêche de vigne, de poire confite, de mimosa, avec des accents miellés et de cumin.

La bouche, le contact dans le palais est souple et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée et de fruits jaunes. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais avec de la résonance fruitée. Le travail effectué en partie sous-bois est finement cousu au vin, le faisant respirer de tout son fruit tout en préservant sa fraîcheur et sa remarquable sensation pulpeuse. Le dosage soigné représente le dernier élément de cette alchimie qui se veut à la fois équilibrée, savoureuse et gourmande.

L'Alchimie - Brut est un Champagne d'exception dont les facettes sensorielles sauront faire vibrer vos moments de partage et de belle gastronomie. Nous suggérons une température de dégustation à partir de 9°C, dans une flûte élancée et galbée.

Informations techniques :

Dosage : 4,0 g/l

Année de Vendange : 2013

Mise en bouteille : 2014

(95% et 5 % de vins de réserve)

Vinification : Fûts de chêne pour le Meunier
et Cuve Inox pour le Chardonnay

Vin non filtré

