



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Champagne Moutardier - Millésime 2012 - Brut

80% Meunier - 20% Chardonnay

La Robe à l'aspect assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair, profonds dans le verre. Le champagne est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette tenace. La sensation visuelle annonce un vin riche et nuancé.

Les Arômes Le premier nez exprime de la concentration et de la gourmandise avec élégance et caresse. Il évoque des odeurs de pêche, de marmelade, de compote de coing, d'embruns iodés, de citron confit. L'aération du Champagne révèle des notes de Reine-Claude, de verveine, d'infusion de thé vert, de framboise, de fraise, de cerise, de fruits de la passion, de zestes de mandarine, d'abricot, avec des parfums de fleurs blanches laissant pointer une dominante de pétale de rose blanche.

La Bouche L'approche dans le palais est nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse, soutenue par une acidité de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité à dominante sablo-calcaire qui confère une certaine puissance exprimée avec élégance, de la résonance fruitée et beaucoup de salinité. Le dosage soigné permet l'expression d'une allonge remarquable, rehaussée par la pureté de droiture du millésime 2008. L'ensemble équilibré gratifie d'arômes d'embruns iodés finement mêlés à des notes fruitées et florales. La finale reste concentrée, savoureuse et fraîche, laissant une empreinte tactile et aromatique indélébile.

Millésime 2012 - Brut est un vin d'exception qui s'adaptera parfaitement aux plats précis et savoureux, dès maintenant ou après quelques années de développement dans votre cave.

Informations techniques :

Dosage : 7,2 g/l
Année de Vendange : 2012
Mise en bouteille : 2013
Vinification : Cuve Inox

