

Champagne Moutardier *Coteaux Champenois Blanc 2016*

Le Coteaux blanc se présente sous un aspect lumineux, satiné et fluide, avec une couleur or jaune aux nuances jaune doré et scintillantes dans le verre. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez se montre élégant et pâtissier, sur des notes d'amande, de pain grillé, de mangue rôtie, de crème pâtissière à la vanille, de pêche jaune. L'aération du vin permet d'ajouter des notes d'orange, de pomme, de poire, de fruits de la passion, de violette, de coing, de miel.

Le contact dans le palais est souple et frais. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité orangée juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité calcaire qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. Le travail effectué sous-bois permet d'enrober la substance fruitée bien mûre en apportant de la mâche, tout en préservant une fraîcheur pointue et à consonance exotique. L'ensemble finement cousue offre ainsi une finale élancée, savoureuse et doté d'une certaine suavité.

Le Coteaux Champenois Blanc 2016 est un vin délicat qui séduit par la finesse de son caractère, sa fraîcheur et par la précision fruitée du cépage. Nous suggérons de profiter de votre **Coteaux Champenois** avec un service à 8°C dans un verre élancé et galbé.



Région de Champagne Vallée du Surmelin
Millésime 2016
100% Meunier (blanc de meunier)
Sélection parcellaire
15 mois en barrique
Mis en bouteille en Décembre 2017
Vin non collé, non filtré

SAS Champagne Jean MOUTARDIER et Petits-fils

12 Chemin des Ruelles 51210 Le Breuil - France - Tél : 33 (0) 326 592 109 - Télécopie 33 (0) 326 592 125

e-mail contact@champagne-jean-moutardier.fr website <http://www.champagne-jean-moutardier.fr>