

Champagne Moutardier Coteaux Champenois Rosé

Le Coteaux rosé se présente sous un aspect lumineux, satiné et assez fluide, avec une couleur rose cuivré avec des reflets rose saumoné d'un bel éclat. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez émet une douceur boisée à nuances d'épices douces et de pain toasté, sur un fond fruité rappelant la fraise des bois, la framboise, le pamplemousse rose, la rose. L'aération du vin permet d'ajouter des notes de mûre, de cassis, d'orange sanguine, de coquelicot, avec des accents de fleur d'oranger et de paprika.

Le contact dans le palais est souple et frais. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité pointue rappelant celles de l'orange et du pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-calcaire qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais avec de la résonance fruitée. Le travail effectué sous-bois renforce la structure de la substance fruitée qui rayonne par sa formidable jutosité. L'apport du vin rouge est bien fondu, permettant d'accentuer la richesse fruitée tout en favorisant la couture du jus et du bois. La finale se montre ainsi riche, pleine, savoureuse et élancée, dont la fraîcheur persistante démontre une fois de plus le potentiel de ce merveilleux cépage sur nos terroirs.

Le Coteaux Champenois Rosé est un vin rare et accessible par son offrande pulpeuse, et sera le compagnon de choix pour vos moments conviviaux et de bon goût.

Nous suggérons de profiter de votre **Coteaux Champenois** avec un service à 8°C dans un verre élancé et galbé.



*100% Meunier (94 % blanc 2019 & 6 % rouge 2018)
Elevage 12 mois en barrique de 225 litres
Vin 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>