

Champagne Moutardier *Coteaux Champenois Rouge 2018*

Le Coteaux rouge arbore une robe profonde à l'aspect assez fluide, de couleur rouge cerise avec des reflets rouge rubis. Les nuances rouge violacé annoncent la jeunesse du vin.

Le premier nez se montre élégant et fruité, évoquant des notes de cassis frais, de fraise confite, de mûre, de framboise, d'airelles. L'aération du vin permet d'ajouter des notes de cerise compotée, de prunelle, de réglisse végétale, avec de légers accents poivrés et de pain grillé.

Le contact dans le palais est souple et fluide. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de petites baies. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité marno-calcaire qui confère de la franchise, de la mâche, une certaine gourmandise fruitée et de l'allonge au palais. Le travail sous-bois placé au service du vin a permis d'enrober et de fusionner la richesse tannique et fruitée, offrant une texture à la fois charpentée et veloutée. La finale éclatante reprend cet équilibre en rehaussant la sensation de fruits croquants, pulpeux et bien mûrs.

Le Coteaux Champenois Rouge est un vin rare qui séduira autant lors des moments conviviaux que sur des plats champêtres et bistrologiques. Nous suggérons de profiter de votre **Coteaux Champenois** avec un service à 14°C dans un verre élancé et galbé.



Cru Le Breuil
Lieudit Orpheline
Millésime 2018
100% Meunier

Elevage 14 mois en barrique de 400 litres
Vin non collé et non filtré
Tirage en juillet 2020

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>