



CHAMPAGNE MOUTARDIER

Carte d'Or - Brut

1 Etoile au Guide Hachette 2019

Médaille d'Or au Mundus Vini 2018

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2017

Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2016

85% Meunier (5% op hout) - 15% Chardonnay

Het uiterlijk is levendig door de fijne en bewegelijke bubbels, die een delicate kraag voeden. De vrij dichte, satijnen mousse geeft een rijk en genuanceerd tafereel.

De neus de eerste aroma's roepen geuren op van gember, Goudrenet appel en citroenschil. Carte d'Or ontwikkelt zich, door beluchting, tot tonen van perzikschild, gele grapefruit en gedroogde abrikoos. Na een paar minuten onthult het geuren van kweeperencompote, vuursteen, jasmijn, sinaasappel, Mirabelle pruim en vijg.

De smaak is in het begin subtiel en fris, met een romige en gesmolten bruis. De wijn ontwikkelt zich met sappige ingrediënten, die doen denken aan citrus, geel en wit fruit. Het midden-palet wordt gedefinieerd door een klei-mineraliteit, rondheid en een fruitige sappigheid. De frisse en citrusvruchtenaroma's verlengen het plezier met een delicaat en smeltende afdrank.

Cuvée Carte d'Or Brut is bedoeld als aperitief en om met vrienden van te genieten. Het is een makkelijk te drinken champagne, die zowel eenvoudige als gastronomische gerechten zal begeleiden. We stellen voor om van deze champagne te genieten, bij een temperatuur van 9 tot 10°C.



Technische informatie :

Dosering : 8,0 g/l

Oogstjaar : 2013

3 jaar de "vins de réserve"

Gebotteld : 2014

Vinificatie : Inox