



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Rosé - Brut

Médaille d'Or au Concours General Agricole 2019
Médaille d'Or au Concours Mundus Vini 2016

80% de Meunier (18% Coteaux Champenois Meunier)
20% Chardonnay.

Het uiterlijk heeft een diepe frambozenrode kleur, met lichte robijnrode reflecties diep in het glas. Hij wordt geanimeerd door zeer fijne en levendige bubbels die een actieve kraag voeden. De vrij vloeiende en kleurrijke mousse geeft een rijke en frisse visuele sensatie.

De neus roept geuren op van aardbei, framboos, jodium en pepermint. Het ontwikkelt zich, door beluchting, richting intense pioenroos, frisse granaatappel en Morello kersen geuren. Het biedt de proever een mandje met vers fruit, bloemen en luchtigheid.

De smaak is in het begin is de smaak soepel en fris met een romige en gesmolten bruis. De wijn ontwikkelt zich met sappige ingrediënten die een zeer zuiver fluweelzacht gevoel geven. De secundaire laag is wijnachtig, met een tastbare noot van klei en patina, die ook fruitig en sappig is.

Cuvée Rosé Brut is de ultieme zachte en soepele champagne. Cuvée Rosé is een sensuele champagne. Fris, vol charme en elegantie, is deze wijn zowel gemakkelijk "an sich" te drinken, als begeleidend bij de gastronomische keuken. Wij raden u aan te genieten van deze champagne bij een temperatuur van 9 tot 10°C.



Technische informatie :

Dosering : 10,4 g/l
Oogstjaar : 2013
Gebotteld : 2014
Vinificatie : Inox