



CHAMPAGNE MOUTARDIER

Millésime 2012 - Brut

80% Meunier - 20% Chardonnay

Het uiterlijk van de champagne heeft een vrij vloeiende, lichtgele goudkleur, diep gele gouden ondertonen met fel strogele accenten. Het wordt versterkt door fijne, levendige bubbels die een delicate kraag voeden. Dit is een frisse en verfijnde wijn.

De neus de aroma's zijn geroosterd en honingachtig. Passievrucht, laurier, vijg, bosbes en pruim, met aroma's van mango en tonen van peer. Dit alles met behoud van een lichte mineraliteit.

De aroma's zijn in het begin soepel en fris, met een romige en gesmolten mousse. De wijn ontwikkelt zich met sappige ingrediënten van wit en zwart fruit, ondersteund door een citroen- en kersenzuurgehalte. De secundaire laag wordt gedefinieerd door een klei-mineraliteit die een grote fluweelachtige diepte geeft. De slanke afdronk, met een frisse zuurgraad, ondersteunt de fruitige rijkdom en kruidige resonantie, waarbij tropische aroma's van mango, jodium en flint zich laten zien.

Millésime 2012 - Brut is een meer rijpe wijn, waarvan de frisheid de proever doet denken aan minerale, aardse tonen. Wij stellen voor om van deze champagne te genieten bij een temperatuur van 9 tot 11°C.



Technische informatie :

Dosering : 7,2 g/l
Oogstjaar : 2012
Gebotteld : 2013
Vinificatie : Inox