



CHAMPAGNE
MOUTARDIER

Pure Meunier - Brut Nature

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2018

Coup de cœur – 3 étoiles au Guide Hachette 2018

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2017

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2017

100% Meunier

Het uiterlijk heeft een lichtgele goudkleur met strogele accenten. Het wordt verkwikt door fijne, levendige bubbels die een standvastige kraag voeden.

De neus zijn eerste noten zijn fris, schoon en vet. Ze roepen geuren op van Goudrenet appel, koekjes, perziken en gekonfijte citroen. Bij beluchting, ontwikkelt het tonen van roze pompoelmoes en bittere sinaasappel. Men kan ook peren en amandelen waarnemen, met minerale accenten van jodium, klei en rook.

De smaak is in het begin soepel en fris, romig met een zachte mousse. Het midden palet, wordt gedefinieerd door een klei- en kalksteenmineraal, dat een fluweelzachte textuur geeft, met een volle en fruitige aromatische resonantie. De tactiele finesse gaat in de mond gepaard met een smeltende sensatie. In evenwicht gebracht met een grote frisheid, en versterkt door zoute en geïodeerde accenten.

Cuvée Pure Meunier Brut Nature is een champagne voor gepassioneerde amateurs en ontdekkers van ongepubliceerde wijnen. Deze Cuvée Pure Meunier Brut Nature combineert frisheid, mineraliteit, fruitigheid en tederheid. Cuvée Pure Meunier Brut Nature is een pure en harmonieuze champagne, die zich kenmerkt door zijn volheid. Wij stellen voor om van deze champagne te genieten bij een temperatuur van 8 tot 10°C.



Technische informatie :

Dosering : 0 g/l

Oogstjaar : 2013

Botteling : 2014

(Er zit 8 maanden tussen oogst en botteling)

Vinificatie : Inox