



CHAMPAGNE MOUTARDIER

Sélection - Brut

Médaille d'Or au Mundus Vini 2018

60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

Het uiterlijk heeft een lichtgele goudkleur, met lichte citroengele reflectie diep in het glas. Het wordt geanimeerd door fijne, levendige bubbels die een persistente mousse worden. De vrij dichte en satijnachtige kraag, creëert een rijke en frisse visuele sensatie.

De neus roept geroosterde ananas, bergamot, gele citroen, koekje en acaciabloem op. Het ontwikkelt zich, met beluchting, tot een kamperfoeliegeur, gemengd met kalksteen en perzik. Geuren van honing, peer, zoethout, peper en geroosterde brioche. Een evenwicht tussen frisheid en structuur.

De smaak is soepel en fris met een romig en vloeiend gevoel. De wijn ontwikkelt een elegante body van sappige appel- en perenvruchten, ondersteund door een frisse zuurgraad van citroen. De secundaire smaak wordt georkestreerd door een mineraliteit van klei, patina en kalksteen, met elegantie in het gehemelte. De afdronk is fruitig en mineraal, fris en kruidig met gepeperde, rokerige en anijsachtige accenten.

Cuvée Selection is een champagne die rijk is aan tactiele en aromatische nuances, die kruidige, vlezig gerechten complimenteren. We stellen voor om van deze champagne te genieten bij een temperatuur van 9 tot 11°C.



Technische informatie :

Dosering : 7,4 g/l

Oogstjaar : 2015

Gebotteld : 2016

Vinificatie : Inox