

CHAMPAGNE MOUTARD

Brut Blanc de Blancs

76,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15112970
	Agent	La Céleste
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Avant tout, l'esprit d'une famille

Buxeuil, petit village de l'Aube d'environ 150 habitants, un mercredi midi. Autour de la table, François, Agnès et Véronique Moutard et leurs fils Thomas, Edouard, Alexandre, Benoit et Victor.

NOTES DE DÉGUSTATION

Mousse fine, un nez délicat marqué par des notes florales et des touches d'amande, en bouche il fait preuve d'une grande persistance avec une finale fraîche rehaussée par une remarquable structure où l'on retrouve des notes de citron et de pamplemousse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cette cuvée de la gamme Terroir est constituée de 100% de Chardonnay récolté sur une parcelle nommée "Champ Persin". Ce Blanc de Blancs, issu d'une sélection parcellaire, est le produit de vignes vieilles de 20 ans.

