

Moutard Champagne Brut

Smaakcategorie	: Verfijnd/Complex
Kleurcategorie	: Wit mousserend
Wijnhuis	: Moutard
Land	: Frankrijk
Classificatie	: Grande Cuvée
Productiegebied	: Champagne, Côte de Bar
Jaargang	: geen
Druivensoort	: 100% Pinot Noir
Kleur	: Loephelder goudgeel
Geur	: De neus is fris en zeer fijn, vol met aroma's van boter, amandelen en brioche.
Smaak	: Een heerlijke Champagne met veel finesse in de smaak en een mooie fijne mousse.
Aanbevolen bij	: Iedere feestelijke gelegenheid
Serveertemperatuur	: ± 6-8 °C, drie uur koelen.
Op dronk	: Heden
Alcoholpercentage	: 13 % vol.

Bijzonderheden

Na de traditionele vergisting vindt de tweede vergisting op fles plaats.

De wijn rijpt 30 maanden in de kelders voordat ze op de markt wordt gebracht.

Moutard Brut is ook verkrijgbaar als Magnum, met of zonder houten kist en in halve flesjes.