

”Carte d’Or” Champagne Moutardier

Produkt: vitt mousserande vin
Volym: 750 ml / 375 ml/1500 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt

Producent: SAS Champagne Jean Moutardier
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne

Alkohol: 12 vol %

Druvor: 85 % Pinot Meunier, 15 % Chardonnay

Vinifikation: Vinet framställs på ett traditionellt sätt, ”methode champenoise”, men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. De olika vinerna blandas nu till s k cuvéeer, vilket är en stor konst. Socker och ny jäst tillsätts, vilket ger bubblorna. Sedan sker buteljering.

Jordmån: Kalkhaltig och kritrik lera.

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 – 3 år.

Temperatur: Serveras vid 7° - 8°.

Färg: Ljust gul.

Doft: Frisk, fruktig.

Smak: Medelfyllig, frisk och fruktig med inslag av mineral.

Passar bra till: Apéritif, skaldjur, fisk och lätta rätter med kyckling eller kalvkött.

Övrigt: Druvorna är de klassiska för champagne från detta området, Petit Meunier och Chardonnay. Firman grundades 1920 av Octave Moutardier och drivs idag av dottern Elisabeth och hennes man Jonathan Saxby. Den ligger i Le Breuil inte långt från staden Epernay, centrum för champagnedistriktet.

Artikelnummer: 465

Leverantörens webbsida: www.champagne-jean-moutardier.fr

