

BRUT FÛT DE CHÊNE



Un Champagne surprenant au léger goût boisé.

Cépages

30 % Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox puis vieillissement en fût de chêne neufs de 400 litres.

Dosage

6 gr/l

A l'œil

La robe est or pâle avec une belle luminosité. La collerette de mousse est fine et persistante.

Au nez

Le premier nez est fin avec un fruité discret et aérien. Il révèle des arômes de cannelle, de résineux et de figue. La complexité est apportée par des notes de vanille, de boisé délicat et un côté toasté. En finale, une touche de menthol.

En bouche

L'attaque en bouche est franche. La structure est ample et généreuse. La note finale développe un joli retour de bois de chêne.

Dégustation et service

Ce Champagne vous surprendra à l'apéritif ou en accompagnement de vos mets asiatiques.
Capsule personnalisée.

Distinctions

Deux étoiles au Guide Hachette 2009

Une étoile au Guide Hachette 2012

Médaille d'argent 2014 au Concours international de Lyon

Sélection Sommeliers International 2015

Guide Veron 2015.

Decanter 2016 - médaille commended.

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr