

Champagne Brut Grande Cuvée, Moutard

Champagne, Frankrig

Den er fin, elegant og let i smagen, med lidt citronduft. I munden er den levende, sprudlende og velfbalanceret. Vedvarende små bobler i glasset.

Perfekt som aperitif, eller som ledsager til skaldyr og fiskeforretter.

Champagne skal drikkes kold, men ikke iskold. Vinens ideelle serverings-temperatur ligger mellem 8 og 10 grader og opnås ved at sætte flasken 20 minutter i en Champagnespand med isvand.

Samme resultat får man ved at lægge flasken 3 timer i køleskabet.

Det frarådes at nedkøle Champagnen i fryseren.

I den sydlige del af Champagne, blandt Côte des Bar's solskinsrige vinmarker, finder vi **Champagnehuset Moutard**.

Vinen var i starten af det 18. århundrede en vigtig indtjeningskilde for klostrene, det blev senere Champagne, dengang kaldt "Saulte Bouchon". Indtil slutningen af det 19. århundrede forblev den et privilegium for de adelige, at fremstille Champagne. Først i starten af det 20. århundrede beslutter nogle få modige vinbønder, som medlemmerne af Moutard-Diligent familien, at de selv ville producere og sælge Champagne. Takket være Champagnes første ambassadører, som var store personligheder, fik Champagnen sit verdensomspændende ry. I vore dage gør alle i Champagne deres til at bibeholde, værdsætte og skabe de vine, der må kalde sig Champagne. "Champagne" er navnet på en vin som udelukkende kommer fra og er fremstillet i det franske område, der hedder Champagne. Champagnen skal være mindst 15 måneder gammel før den sælges og mindst 3 år, når det drejer sig om årgangschampagne.

Jorden i Côte des Bar er ler- og kalkholdig og giver de traditionelle druer Pinot Noir og Chardonnay

deres karakteristiske, intensive og frugtagtige aromaer.

Cuvée Brut Grande Cuvée er lavet på Chardonnay-druen, der giver den sine grønne reflekser.

Findes også som 1,5L Magnum og ½ flaske



Moutard Champagne