

CHAMPAGNE MOUZON - Et sans ciel? Brut



DOMAINE :

Le Champagne Jean-Claude MOUZON est avant tout guidé par un binôme, celui de Frédérique et Cédric Lahémade.

Passionné de judo, Cédric découvre Frédérique au dojo, elle aussi adepte de cet art martial. Rivaux sur le tatami, Frédérique et Cédric transforment un corps à corps en coeur à coeur.

En s'unissant, leur vœu de travailler au coeur de la nature se concrétise. En effet, tous deux rejoignent progressivement le père de Frédérique, Jean-Claude, sur l'exploitation familiale et deviendront ainsi les actuels et heureux élaborateurs des champagnes Jean-Claude MOUZON. Depuis ils avancent rang par rang, ensemble dans leur vie comme dans leurs vignes.

Région : Champagne

Appellation : Champagne

Cépages : Pinot noir 60%, Chardonnay 35%, Meunier 5%

Viellissement de 24 à 30 mois

La robe : vieil or, brillante avec quelques reflets roses orangés. La mousse est d'une grande finesse, discrète.

Le nez : complexe sur les fruits mûrs composés, poire, prune, pâtes de fruits, viennoiserie, amandes, noisettes.

La bouche : attaque très vive, franche et ample. Sur des arômes de fruits cuits et de marmelade, de meringue et de pralin.

Une vivacité élégante et racée!

MOT DES VIGNERONS, Frédéric et Cédric LAHEMADE : « Est sans ciel? » est notre cuvée historique, essentielle.

« Et sans ciel? » mêle corps et finesse dans une élégance racée. C'est un joli fin de caractère, doté d'une vraie charpente. Un vin droit, tendu, qui allie richesse aromatique, corps et finesse. Un vin consensuel qui traduit une fidèle interprétation du style de la maison.