



29,00€ /bouteille



CHAMPAGNE MOUZON – Grand Bouquin 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 Grand Cru

Cépages : Pinot noir 70%, Chardonnay 30%, Meunier 5%

Vieillessement de 24 à 36 mois

La robe : Dorée soutenue, brillante avec quelques reflets roses orangés. La bulle est fine et persistante.

Le nez : arômes de biscottes et de blé mûr, de noisettes fraîches et d'amandes. De fragrances florales et miellées transcendent cet ensemble sur des notes de tilleul et d'acacia.

La bouche : Franche et ample, marquée par une élégante et gourmande rondeur. Charnelle et fraîche, elle a cependant le croquant des fruits frais ; pêche blanche, abricot et la pureté de l'agrumes.
Luxe et volupté!

MOT DES VIGNERONS, Frédéric et Cédric LAHEMADE : Nos raisons et nos champagnes sont nés et élaborés à Verzenay. Les Bouquins sont le nom donné aux habitants de Verzenay. Ce dernier est « Grand » car Verzenay est l'un des 17 villages de la champagne Classé Grand Cru.