

LES BELLES CUVÉES

Derrière le Moulin 2015

Confidentielle et subtile
par ses notes boisées

Derrière le Moulin Millésimée a la particularité d'allier parfaitement la délicatesse et la finesse du Chardonnay aux notes boisées apportées par son vieillissement partiel en fûts de chêne. Une cuvée exceptionnelle produite en quantité limitée.

« Un champagne consensuel, très distingué, aux arômes de fleurs blanches et de vanille »

PAOLO BASSO : Meilleur Sommelier du Monde 2013
Millésime 2013



Dégustation

ŒIL : La robe or gris, mousse légère et bulles fines.


NEZ : Expressif, notes de fleurs blanches, d'aubépine. Un côté fumé avec quelques notes de vanille.


BOUCHE : Champagne ample avec de la rondeur, notes de caramel, de vanille et de boisé avec une finale persistante tout en finesse et élégance.

Accords gastronomiques

Idéal à l'apéritif ou lors d'un repas accompagnant une truite aux amandes ou une blanquette de lotte.

Assemblage

100 %
Chardonnay 

Millésime 2015 

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2016

DOSAGE : 9g / litre DEGRÉ D'ALCOOL : 12 % Vol.

DISPONIBLE EN :
● Bouteille
(75 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC