

CHAMAPGNE MOCQUART - ESMARD

CUVEE TRADITION

Ce champagne est composé de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay.

De couleur jaune or, ce champagne présente un nez puissant et évolué, fait de notes grillées. Fruité en bouche, il est à la fois ample et structuré avec des arômes de fruits jaunes.

Le palais est frais et long. Idéale en toutes occasions : aussi bien en apéritif qu'au cours du repas !!

Champagne MOCQUART – ESMARD Jean-Pierre et Fils

Un Champagne estampillé 100% Maison

Depuis trois générations, le Champagne MOCQUART ESMARD Jean-Pierre et fils fait pétiller la vie à Argentolles , un village de caractère associée à Colombey les Deux Eglises en Haute Marne.

A la tête de l'exploitation depuis 1989, David MOCQUART vit une aventure où la passion rejoint perpétuellement la tradition. « Mon père a bâti quelque chose de très beau, il faut que cela perdure ». Cet esprit d'exigence est celle d'une maison de Champagne résolument attachée à sa terre et au respect de ses vignes.

Ce savoir-faire familial David MOCQUART le met en permanence au service de ses assemblages qu'il crée avec des vins de caractère afin d'équilibrer ses cuvées. L'obtention de cette qualité régulière vous offre une gamme complète de Champagnes exceptionnels qui ont été plusieurs fois primés et que nous vous invitons à venir découvrir.