



Moutard-Diligent

Die Geschichte der Familie Moutard aus Bruxueuil, reicht zurück bis 1642. Seit dieser Zeit widmet man sich bereits der Herstellung von Cham-pagne. Dabei wurden und werden bis heute nur Pinot Noir und Chardonnay Trauben verwendet. Ende des XIX. Jahrhunderts entwickelte Hyacinthe Diligent Techniken zur Destillierung von Marc de Champagne, welche dem Hause Ruhm einbrachten. Da er seine Rezepte gewissenhaft nieder-schrieb, stellen sie noch heute die Grundlage des Knowhow dar.

Weinsortiment

Artikel		Größe
Vieux Marc de Champagne	45%	0,7l & 1,5l