



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Tradition Premier Cru Brut Sans Année

Note di pompelmo, pesca, frutta secca, pan brioche.

PRODUCTION AREA	Bergères lès Vertus
GRAPE VARIETY	67% Chardonnay, 33% Pinot Noir
VINTAGE	2016
HARVEST	Vendemmia manuale
TIRAGE	2017
AGEING	Minimo 36 mesi sui lieviti + 3 mesi post dégorgement
DOSAGE	8 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 7°C

WINEMAKING

- Fermentazione malolattica

NOSE

- Primo naso agrumato con sentori di pompelmo e kumquat
- Note floreali e fruttate di pesca e frutti gialli, con tocchi sottili di frutta secca e pan brioche

PALATE

- Attacco rotondo e fruttato, bocca equilibrata, vivace e fresca
- Finale persistente con note di agrumi e una leggera mineralità

FOOD PAIRING

- Perfetto per aperitivi, si abbina a piatti di pesce.

OTHER DETAILS

- Raccolta: 2016, con il 66% di vini di riserva