



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Tradition Premier Cru Brut Sans Année

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

ZONA DI PRODUZIONE	Bergères lès Vertus
VITIGNO	67% Chardonnay, 33% Pinot Noir
ANNATA	2016
RACCOLTA	Vendemmia manuale
TIRAGGIO	2017
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti + 3 mesi post dégorgement
DOSAGGIO	8 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 7°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione malolattica

ESAME OLFATTIVO

- 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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

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