



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Millésime 2013 Premier Cru Brut

Mandorle tostate, albicocca, limone candito.

PRODUCTION AREA	Bergères lès Vertus
GRAPE VARIETY	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
VINTAGE	2013
HARVEST	Vendemmia manuale
TIRAGE	2014
AGEING	Minimo 5 anni sui lieviti
DOSAGE	7 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 8°C

WINEMAKING

- Fermentazione malolattica parziale
- Maturazione prolungata sui lieviti per esaltare complessità e profondità

NOSE

- Colore oro giallo limpido
- Note eleganti di mandorle tostate, albicocca e limone candito

PALATE

- Attacco setoso e raffinato grazie al contributo del Chardonnay, bocca avvolgente e rotonda
- Persistenza sottile e armoniosa, con un finale complesso e intrigante

FOOD PAIRING

- Ideale per accompagnare piatti di carni rosse e pesci in salsa, esaltando sapori ricchi e strutturati.

OTHER DETAILS

- Raccolta: Millésime 2013