



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Millésime 2013 Premier Cru Brut

Mandorle tostate, albicocca, limone candito.

ZONA DI PRODUZIONE	Bergères lès Vertus
VITIGNO	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
ANNATA	2013
RACCOLTA	Vendemmia manuale
TIRAGGIO	2014
AFFINAMENTO	Minimo 5 anni sui lieviti
DOSAGGIO	7 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 8°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Raccolta: Millésime 2013