



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Rosé Premier Cru Brut

Fragolina di bosco, lampone fresco, finale elegante.

PRODUCTION AREA	Bergères lès Vertus
GRAPE VARIETY	63% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 13% Pinot Noir vinificato in rosso
VINTAGE	2018
HARVEST	Vendemmia manuale
TIRAGE	2019
AGEING	Minimo 5 anni sui lieviti
DOSAGE	9 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 7°C

WINEMAKING

- Fermentazione malolattica completa per esaltare la rotondità e la morbidezza
- Maturazione prolungata sui lieviti per sviluppare complessità aromatica

NOSE

- Colore rosa delicato con riflessi dorati e perlage fine e persistente
- Note di fragolina di bosco e lampone fresco

PALATE

- Attacco morbido e avvolgente, che evolve in una struttura carnosa e raffinata
- Finale fresco ed elegante

FOOD PAIRING

- Ottimo con piatti di crostacei o pesce alla griglia.

OTHER DETAILS

- Raccolta: 2018, con il 42% di vini di riserva
- Noir vinificato in rosso