



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

## Rosé Premier Cru Brut

*Fragolina di bosco, lampone fresco, finale elegante.*

|                         |                                                                    |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ZONA DI PRODUZIONE      | Bergères lès Vertus                                                |
| VITIGNO                 | 63% Chardonnay, 24% Pinot Noir, 13% Pinot Noir vinificato in rosso |
| ANNATA                  | 2018                                                               |
| RACCOLTA                | Vendemmia manuale                                                  |
| TIRAGGIO                | 2019                                                               |
| AFFINAMENTO             | Minimo 5 anni sui lieviti                                          |
| DOSAGGIO                | 9 g/L                                                              |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 6° – 7°C                                                           |

### VINIFICAZIONE

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

### ESAME OLFATTIVO

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

### ESAME GUSTATIVO

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

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Ottimo con piatti di crostacei o pesce alla griglia.

### ALTRE CARATTERISTICHE

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