



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs millésimé 2017

Note fresche e minerali, agrumi, eleganza e freschezza.

PRODUCTION AREA	Bergères lès Vertus
GRAPE VARIETY	100% Chardonnay
VINTAGE	2017
HARVEST	Vendemmia manuale
TIRAGE	2018
AGEING	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGE	6 g/L
SERVING TEMPERATURE	6° – 7°C

WINEMAKING

- Fermentazione malolattica parziale per preservare freschezza e complessità
- Maturazione prolungata sui lieviti per sviluppare aromi eleganti e persistenti

NOSE

- Oro pallido con effervescenza fine. Bouquet raffinato di frutta secca, mandorla e leggere note tostate.

PALATE

- Ampia e vellutata, con acidità elegante e finale croccante e fresco.

FOOD PAIRING

- Perfetto con carni bianche, pesce in salsa e formaggi stagionati come il Comté vecchio.

OTHER DETAILS

- Raccolta: Millésime 2017, con il 19% di vini senza fermentazione malolattica