



ROBERT MONCUIT · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs millésimé 2017

Note fresche e minerali, agrumi, eleganza e freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE	Bergères lès Vertus
VITIGNO	100% Chardonnay
ANNATA	2017
RACCOLTA	Vendemmia manuale
TIRAGGIO	2018
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	6 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6° – 7°C

VINIFICAZIONE

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

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

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