



ROBERT MONCUIT LE GRAND BLANCS

Champagne Grand Cru | Extra Brut

Dieser Wein aus 100% Chardonnay wird auf verschiedenen Lagen in der Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger angebaut. Die Weinbereitung erfolgt in temperaturregulierten Stahltanks. Während der kontrollierten Gärung findet der biologische Säureabbau statt. Die Reifung auf der Hefe dauert sechs Monate. Der Restzuckergehalt beträgt 3g/l.

Tasting notes

Color

Leuchtendes Gelb

Aroma

Würzig mit Nussigen Noten

Taste

Brotrinde, Röstnoten von Haselnuss, unterstützt durch Zitrusaromen. Passend zu Pilzgerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

Finish

Zentriert und langanhaltend.

Über den Produzenten Das Weingut wurde 1889 gegründet und blickt auf eine lange Geschichte der Weinherstellung von fünf Generationen zurück. Aber erst 1928 übernahm Robert, die dritte Generation der Familie, den Betrieb und brachte seine eigene Kollektion mit dem besten Terroir der Champagne heraus. Die Champagner von Robert Moncuit sind von enormer Strahlkraft und sehr präzise. Aufgrund ihrer Genauigkeit, Mineralität und Komplexität gehören die Basis-Cuvées zu den besten der gesamten Champagne. Der Winzer von Robert Moncuit, Pierre Amillet, kreiert dichte, kräftige, langlebige Weine, die sich durch frische, blumige und fruchtige Aromen mit einer ausgewogenen Würze, gefolgt von einem klassischen Hauch von Brioche und Honig auszeichnen.