FiGee
FINE GOODS

# ROBERT MONCUIT LE GRAND BLANCS

## Champagne Grand Cru | Extra Brut MAGNUM

Ce vin 100% Chardonnay est cultivé sur différents terroirs de la commune du Mesnil-sur-Oger. La vinification a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. Au cours du processus de fermentation contrôlé, la réduction de l'acide biologique a lieu. La maturation sur la levure dure six mois. La teneur en sucre résiduel est de 3g/l.

**Tasting notes**

Au sujet du producteur Fondée en 1889, la cave a une longue histoire de vinification, qui remonte à cinq générations, mais ce n'est qu'en 1928 que Robert, la troisième génération de la famille, a repris l'entreprise et a sorti sa propre collection avec le meilleur terroir de Champagne. Les champagnes de Robert Moncuit sont d'un rayonnement énorme et très précis. En raison de leur précision, de leur minéralité et de leur complexité, les cuvées de base sont parmi les meilleures de toute la région de Champagne. Le vinificateur de Robert Moncuit, Pierre Amillet, crée des vins denses, puissants et durables, caractérisés par des arômes frais, floraux et fruités avec un piquant équilibré suivi d'une touche classique de brioche et de miel.