



ROBERT MONCUIT LES CHÉTILLONS 2013

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs

Robert Moncuit est un petit bijou œnologique, leurs Champagnes représentent une élégance et un raffinement à toute épreuve, Les Chétillons est un de leurs joyaux, un Champagne élégant et puissant avec une finale longue et vibrante. Le Champagne Les Chétillons 2013 de Robert Moncuit est un Blanc de Blancs élaboré à partir de raisins 100% Chardonnay, récoltés sur le site éponyme près du village de Le Mesnil-sur-Oger, classé Grand Cru, dans la célèbre Côte des Blancs. Ce champagne est élevé en fûts de chêne. Le dosage de 2 g/l, ce qui en fait un Extra Brut, permet à ce Champagne Blanc de Blancs de compléter la maturité intense du fruit par la minéralité de la craie pure en bouche.

Tasting notes

Color

Jaune paille profond

Aroma

Note de noix et présence minérale

Taste

Sophistiqué, profond et bien équilibré. Le faible dosage souligne la pureté du chardonnay. Excellent perlage.

Finish

Longue, puissante et très élégante.

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.