

Robert Moncuit

Millèsime 2013 Premier Cru Brut

Zona di produzione: Bergères lès Vertus

Raccolta: Millésime 2013

Tiraggio: 2014

Vitigno: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir (30% senza fermentazione malolattica)

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Fermentazione malolattica parziale
- Maturazione prolungata sui lieviti per esaltare complessità e profondità
- Dosaggio Brut: 7 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Colore oro giallo limpido
 - Note eleganti di mandorle tostate, albicocca e limone candito
- Esame Gustativo
 - Attacco setoso e raffinato grazie al contributo del Chardonnay, bocca avvolgente e rotonda
 - Persistenza sottile e armoniosa, con un finale complesso e intrigante

Abbinamenti Gastronomici

- Ideale per accompagnare piatti di carni rosse e pesci in salsa, esaltando sapori ricchi e strutturati.

Temperatura di Servizio

- 6° – 8°C

