

Robert Moncuit

Blanc de Blancs millésimé 2017

Zona di produzione: Bergères lès Vertus

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

Tiraggio: 2018

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Fermentazione malolattica parziale per preservare freschezza e complessità
- Maturazione prolungata sui lieviti per sviluppare aromi eleganti e persistenti
- Dosaggio Brut: 6 g/L

Analisi Sensoriale

- 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.

Temperatura di Servizio

- 6° – 7°C

