

Robert Moncuit

Brut Cuvée Bergères les Vertus

Zona di produzione: Bergères lès Vertus

Raccolta: 2017

Tiraggio: 2017, con il 15% di vini senza fermentazione malolattica

Vitigno: 100% Chardonnay (vigne di oltre 40 anni)

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Maturazione: Minimo 36 mesi sui lieviti

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi eleganti e raffinati dello Chardonnay
 - Note fresche e minerali valorizzate dal terroir di Bergères-les-Vertus
- Esame Gustativo
 - Fresco e armonioso, con una grande finezza
 - Equilibrato, con una bella persistenza aromatica

Abbinamenti Gastronomici

- Ideale come aperitivo per la sua freschezza ed eleganza
- Perfetto con piatti leggeri a base di pesce

Temperatura di Servizio

- 6° – 7°C

