



ROBERT MONCUIT RESERVE PERPETUELLE

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs MAGNUM

Der Blanc de Blancs Reserve Perpetuelle Magnum ist ein Extra Brut Champagner aus 100% Chardonnay-Trauben, mittlerem Körper und 31-54 Monate auf der Hefe gereift. Die Champagner von Robert Moncuit sind äußerst präzise, geradlinig und von großer Ausstrahlung. Die Basicuvées sind bereits ein perfekter Einstieg in die Welt der Côte des Blancs, die Jahrgangscuvées und Einzellagencuvées gehören aufgrund ihrer Präzision, Mineralität und Komplexität zu den besten Cuvées, die derzeit in der Champagne produziert werden. Fakten: R.M., Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, 8 ha, 60.000 Flaschen/Jahr, Ausbau in Stahl und Holz, hauptsächlich malolaktische Gärung.

Tasting notes

Color

Leuchtendes helles Gelb

Aroma

Bouquet complexe de brioche, de citrons mûrs, de verveine et de zeste de citron vert.

Taste

Mittel- bis vollmundig, präzise, mit zarter Textur und knackiger Säure.

Finish

Lebhaft und gut ausgewogen mit einem lebhaften Abgang.

Über den Produzenten Das Weingut wurde 1889 gegründet und blickt auf eine lange Geschichte der Weinherstellung von fünf Generationen zurück. Aber erst 1928 übernahm Robert, die dritte Generation der Familie, den Betrieb und brachte seine eigene Kollektion mit dem besten Terroir der Champagne heraus. Die Champagner von Robert Moncuit sind von enormer Strahlkraft und sehr präzise. Aufgrund ihrer Genauigkeit, Mineralität und Komplexität gehören die Basis-Cuvées zu den besten der gesamten Champagne. Der Winzer von Robert Moncuit, Pierre Amillet, kreiert dichte, kräftige, langlebige Weine, die sich durch frische, blumige und fruchtige Aromen mit einer ausgewogenen Würze, gefolgt von einem klassischen Hauch von Brioche und Honig auszeichnen.