



## ROBERT MONCUIT LES ROMARINES ROSÉ

### Champagne Grand Cru | Extra Brut

Der Rosé Brut Les Romarines wird mit Reben hergestellt, die auf einem kalkhaltigen Terroir der Sorten Chardonnay und Pinot Noir wachsen. Zwei Grands Crus: der Mesnil-sur-Oger und der Ambonnay. Die Reserve ist zwei Jahre lang gelagert, mit einer Dosierung von 12 g/l, die in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren werden. Die Reifezeit in der Flasche beträgt mindestens zwei oder drei Jahre. Besonders geeignet zu Aperitif-, Fleisch-, Fisch- oder Dessertgerichten.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Rosé

##### **Aroma**

Aromen von Beeren und Zitrusfrüchten

##### **Taste**

Ausgeprägte Struktur des Chardonnay, verfeinert durch Aromen von Beeren und leichtem Tannin. Abgerundet durch Noten von frischem Brioche mit Anklängen von Mandeln in perfekter Harmonie .

##### **Finish**

Frisch und knackig mit einem weichen Abgang von Hefe.

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.