



ROBERT MONCUIT LES VOZÉMIEUX 2011

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs

Der Blanc de Blancs Brut Millésime 2011 Robert Moncuit Vozémioux 100% Chardonnay ist die erste Flaschenabfüllung für diesen berühmten Ort im Dorf Mesnil-sur-Oger. Die klaren Weine werden alle in grossen Edelstahltanks vergoren und einem vollständigen Malo-Prozess unterzogen. Der Wein wurde 2017 degorgiert und erhielt eine sehr niedrige Dosierung von 1,12 Gramm pro Liter. Der Wein muss in der Flasche ausgebaut werden um seine feine Struktur etwas stärker zu entfalten. Vozémioux ist ein vielseitiger Champagner, der perfekt zu Vorspeisen, ersten und Hauptgerichten mit Fisch passt. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 10°C.

Tasting notes

Color

Leuchtendes Gelb

Aroma

Eine Mischung aus Apfel, Birne, zartem Rauch sowie Karamell, Honig und einem leichten Hauch von Zitrone.

Taste

Komplex, vollmundig, knackig und sehr mineralisch mit einem leichten Geschmack von frischen Teeblättern. Perfekt zu Käse, Kaviar, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

Finish

Lang und sehr jung mit zarter Perlage

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.