



## ROBERT MONCUIT LES VOZÉMIEUX 2011

### Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs | MAGNUM

Der Millésime 2011 Robert Moncuit Vozémeux ist ein Blanc de Blancs, der zu 100% aus Chardonnay-Trauben hergestellt wird, die von 40 Jahre alten Rebstöcken stammen. Die Trauben werden von Hand gelesen, in großen Edelstahltanks vergoren und einer vollständigen malolaktischen Gärung unterzogen. Danach folgt eine zweite Gärung in der Flasche, um die feine Struktur des Weines weiterzuentwickeln. Vozémeux ist ein sehr vielseitiger Champagner, der sich hervorragend zu Vorspeisen, ersten Gängen und Hauptgerichten mit Fisch eignet. 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.