



ROBERT MONCUIT LES CHÉTILLONS 2013

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs

Robert Moncuit ist ein kleines önologisches Juwel, seine Champagner stehen für Eleganz und Raffinesse. Les Chétillons ist eines ihrer Prachtstücke, ein eleganter und kraftvoller Champagner mit langem, vibrierendem Abgang. Der Champagner Les Chétillons 2013 von Robert Moncuit ist ein Blanc de Blancs, der aus 100% Chardonnay-Trauben hergestellt wird, die auf der gleichnamigen Lage in der Nähe des Dorfes Le Mesnil-sur-Oger geerntet werden, die als Grand Cru in der berühmten Côte des Blancs klassifiziert ist. Dieser Champagner wird in Eichenfässern ausgebaut. Die Dosage von 2 g/l, die ihn zu einem Extra Brut deklariert, ermöglicht diesem Champagner Blanc de Blancs, die intensive Reife der Frucht durch die Mineralität der reinen Kreide am Gaumen zu vervollständigen.

Tasting notes

Color

Tiefes Strohgelb.

Aroma

Nussige Note mit mineralischer Präsenz.

Taste

Anspruchsvoll, von tiefer und gut ausgewogener Struktur. Die geringe Dosage unterstreicht die Reinheit des Chardonnays. Ausgezeichnete Perlage.

Finish

Lang, kraftvoll und sehr elegant.

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.