



ROBERT MONCUIT RESERVE PERPETUELLE

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs MAGNUM

Le Blanc de Blancs Réserve Perpétuelle Magnum est un champagne Extra Brut élaboré à partir de raisins 100% Chardonnay, moyennement corsé et élevé sur lies pendant 31 à 54 mois. Les champagnes de Robert Moncuit sont extrêmement précis, francs et d'un énorme rayonnement. Les cuvées de base sont déjà une parfaite introduction au monde du Côte des Blancs, tandis que les cuvées millésimées et les cuvées mono vignoble comptent parmi les meilleures cuvées actuellement produites en Champagne grâce à leur précision, leur minéralité et leur complexité. Les faits : M.R., Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, 8 ha, 60 000 bouteilles/an, élevage en cuves et en bois, fermentation Malo lactique prédominante.

Tasting notes

Color

Jaune vif et brillant

Aroma

Bouquet intense, fruits à noyaux mûrs, miel de sapin, légèrement fumé avec une touche de levure.

Taste

Moyennement à corsé, précis avec un début de texture délicate et une acidité vive.

Finish

Finale vibrante et soyeuse.

Au sujet du producteur Fondée en 1889, la cave a une longue histoire de vinification, qui remonte à cinq générations, mais ce n'est qu'en 1928 que Robert, la troisième génération de la famille, a repris l'entreprise et a sorti sa propre collection avec le meilleur terroir de Champagne. Les champagnes de Robert Moncuit sont d'un rayonnement énorme et très précis. En raison de leur précision, de leur minéralité et de leur complexité, les cuvées de base sont parmi les meilleures de toute la région de Champagne. Le vinificateur de Robert Moncuit, Pierre Amillet, crée des vins denses, puissants et durables, caractérisés par des arômes frais, floraux et fruités avec un piquant équilibré suivi d'une touche classique de brioche et de miel.