



ROBERT MONCUIT LES ROMARINES ROSÉ

Champagne Grand Cru | Extra Brut

Le Rosé Brut Les Romarines est produit avec des vignes cultivées sur un terroir calcaire de Chardonnay et de Pinot Noir. Deux Grands Crus : le Mesnil-sur-Oger et l'Ambonnay. La réserve est âgée de plus de deux ans, avec un dosage de 12 g/l, fermentée en cuve inox thermorégulée. La durée de maturation en bouteille est de deux ou trois ans au minimum. Idéal pour l'apéritif, les plats de viande, de poisson ou de dessert.

Tasting notes

Color

Rosé

Aroma

Arômes de baies et d'agrumes

Taste

Structure marquée du Chardonnay, affinée par des arômes de baies et des tanins légers. Complété par des notes de brioche fraîche avec des notes d'amande en parfaite harmonie.

Finish

Fraîche et croquante avec une légère finale de levure.

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.