FiGee
FINE GOODS

ROBERT MONCUIT LES VOZÉMIEUX 2011

Champagne Grand Cru | Blanc de Blancs | MAGNUM

Le Millésime 2011 Robert Moncuit Vozémieux est un Blanc de Blanc, élaboré à partir de raisins 100% Chardonnay, provenant de vignes âgées de 40 ans. Les raisins sont récoltés à la main, fermentés dans de grandes cuves en inox et soumis à une fermentation malolactique complète. Celle-ci est suivie d'une seconde fermentation en bouteille afin de développer sa structure délicate de manière plus importante. Vozémieux est un Champagne d'une grande polyvalence, ce qui en fait le compagnon idéal des entrées, des premiers plats et des plats principaux à base de poisson. La température de service recommandée est de 10°C.

Tasting notes

Color

Jaune vif

Aroma

Un mélange de pomme, de poire, de fumée délicate ainsi que de caramel, de miel et d'une légère touche de citron.

Taste

Complexe, puissant, vif et très minéral, avec un léger goût de feuilles de thé fraîches. Parfait avec le fromage, le caviar, les fruits de mer et le poisson grillé.

Finish

Longue et très juvénile avec un perlage délicat

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.