



Chardonnay & Pinot Noir
Le Mesnil-sur-Oger & Ambonnay

Robert Moncuit



VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Champagne Robert Moncuit tiene una larga historia que se remonta a cinco generaciones. Alex Moncuit comenzó la viña en la década de 1890, pero no fue hasta 1935 cuando Robert, su nieto, creó su primera cuvée. Desde entonces, Robert Moncuit continuó produciendo este Champagne excepcional.

Les Romarines es un rosé que se elabora sobre la misma base que la cuvée Les Grands Blancs. Algunas barricas de Grands Blancs se seleccionan por su frutalidad. Estos son barriles solo del terruño Grand Cru de Mesnil-sur-Oger. A esta base, Pierre Amillet (nieto de Robert Moncuit) añade alrededor de un 7% de vino tinto de Ambonnay, un terruño Grand Cru de la Montagne de Reims. Se elabora a partir de una misma añada, pero el año no se indica en la botella. Después de un mínimo de 3 años en la cava, el champagne se degüella y dosifica en Extra Brut.

NOTA DE CATA

Es muy apreciado para el aperitivo o con un plato gourmet elaborado con carnes blancas. Perfecto para ser consumido durante todo el año por su finura e impresionante mineralidad, con notas de cítricos y almendra en perfecta armonía. Es un cuvée de fruta roja intensa, generoso, con mucha madurez que equilibra la tensión del terruño de Mesnil-sur-Oger.

Maridaje sugerido

Aperitivos, carnes,
pescados y postres.

Tª de servicio

Servir a 7°C

BODEGAS PUENTE DEL EA

Camino del Aguanal, s/n • 26212
Sajazarra, La Rioja (España)
Tfno. +34 941 320 405
info@puentedelea.com
www.puentedelea.com