

BODEGA Y VIÑEDOS
ENOTURISMO

PUENTE
DEL EA



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

ROBERT MONCUIT

Les Grands Blancs

100% Grand Cru Chardonnay
Le Mesnil-sur-Oger

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 Grands Blancs refleja el terroir de la casa, que se extiende sobre ocho hectáreas sobre los pueblos de Mesnil-sur-Oger y Oger. Dos terroirs Grand Crus de la Côte des Blancs que dan vinos compactos de una finura excepcional. Las uvas se recogen muy maduras durante la vendimia para obtener aromas francos y expresivos, manteniendo una gran frescura.

Se prensa en un lagar tradicional. Luego los vinos se depositan y se entonan al día siguiente. Son envejecidos en roble en barricas de 228 litros. Se realiza la fermentación maloláctica. A principios de mayo se embotellan para luego pasar 3 años en bodega donde realizan la segunda fermentación y desarrollan sus aromas. Su dosificación es muy baja (entre 2 y 3 g / l), lo que permite que el vino y el terroir se expresen de la mejor manera.

NOTA DE CATA

Es un champagne lleno de frescura, con ese toque de delicadeza y complejidad que distingue a los grandes cuvées. Perfecto para un aperitivo o maridaje gastronómico por su finura e impresionante mineralidad, con notas de cítricos y almendra en perfecta armonía.

Maridaje sugerido

Queso, embutidos, pescados y mariscos, frutos secos, foie y cremas, así como 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

LES GRANDS BLANCS