

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.

Réserve Perpétuelle se elabora con uva Chardonnay de Mesnil-sur-Oger, un terruño famoso por sus vinos vivos. "Recogemos la uva muy madura durante la vendimia", explica Pierre Amillet (nieto de Robert Moncuit) "esto permite obtener aromas francos y expresivos, conservando una gran frescura". Actualmente encontramos en esta cuvée vinos que van desde 2006 a 2014. La uva se prensa en una prensa tradicional y al día siguiente los vinos se clarifican y se almacena en barricas. A la hora de elaborar la cuvée, Pierre Amillet elige los vinos más expresivos. Se realiza la fermentación maloláctica y los vinos se almacenan en barrica de 140 hl.

NOTA DE CATA

De color oro intenso, en nariz se aprecian aromas de almendra, avellana, miel y pan tostado. Combina complejidad y frescura. Es un champagne Blanc de Blancs sabroso, complejo y de buena duración. Una cuvée que encontrará una agradable resonancia con mariscos o sushi. Perfecto tanto como aperitivo como en maridajes gastronómicos.

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