

Robert Moncuit Les Grands Blancs

Вино Робер Монкюи Ле Гран Блан, игристое белое экстра брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Robert Moncuit

Сорта винограда: Шардоне

Крепость: 12 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 4 года в бутылке на дрожжевом осадке

Цвет: золотистый

Аромат: сложный, наполнен нотами цитрусового масла, помело, устричных раковин и свежее испеченного хлеба

Вкус: элегантный, утонченный, сбалансированной кислотностью, изобилует богатыми и выразительными фруктовыми тонами, послевкусие долгое, сочное, освежающее

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать с закусками, морепродуктами, рыбными блюдами, сырами и фруктами.

Robert Moncuit — французская семейная винодельня с более чем столетней историей. Она расположена в Ле Мениль-сюр-Ожер, где Алекс Монкюи посадил лозы в 1889 году. Первые кюве из них были получены Робертом, внуком Алекса, только в 1935 году. С тех пор хозяйство производит исключительные игристые вина, которые знамениты на весь мир. Объем выпускаемых вин ограничен и составляет 60000 литров в год.

После смерти Роберта Монкюи в 1987 году управление компанией приняли его дети — Франсуаза и Пьер Амилле. Они создают элитные сорта шампанского из винограда с участка площадью 8 га категории Гран Крю, полностью занятого виноградом сорта Шардоне. Лозы обрабатываются без применения пестицидов, сбор урожая осуществляется вручную, а каждая партия винифицируется отдельно, после чего вина собираются в эксклюзивные купажи.

