

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs Grand Cru 2006
<b>Vinicola</b>	Pierre Moncuit
<b>Safra</b>	2006
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>SubRegião</b>	Le Mesnil sur Oger (Côte des Blancs)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	método clássico (segunda fermentação em garrafa), 72 meses em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10°C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Wine Enthusiast

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nicole Moncuit é uma das raras produtoras de vinho da região. Com o auxílio da filha Valérie na produção e do irmão na parte comercial, ela faz seus champagnes de uma forma muito individual. **Domain Pierre Moncuit** se localiza no meio da **Côte des Blancs**, a vinha familiar de 20 hectares é cultivada meticulosamente para produzir vinhos distintos e complexos com perlage delicada.

O **Blanc de Blancs Millésimé Non Dosé cuvée de Pierre Moncuit** é produzido a partir de uvas Grand cru Chardonnay, a maior distinção possível na denominação Champagne. Não passa por dosagem, permitindo-lhe expressar todo o potencial do terroir Mesnil-sur-Oger, complementado por vários anos de maturação na adega para realçar os seus aromas.

Longe dos holofotes, este champanhe de produção limitada é ainda mais atraente devido ao seu excelente custo x benefício.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com notas de ouro envelhecido



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

bouquet rico e complexo caracterizado por aromas amanteigados, brioche tostado, bem como uma notável vivacidade graças às suas notas minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

de ataque rico e intenso, fresco e puro, seguido do aparecimento dos sabores de brioche típicos do Chardonnay maduro

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta



## CULINÁRIA