

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs Grand Cru 2006
Vinicola	Pierre Moncuit
Safra	2006
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Le Mesnil sur Oger (Côte des Blancs)
Tipo	espumante
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	método clássico (segunda fermentação em garrafa), 72 meses em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	95 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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



CULINÁRIA

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