VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs Grand Cru 2006
Vinícola	Pierre Moncuit
Safra	2006
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Le Mesnil sur Oger (Côte des Blancs)
Tipo	espumante
Castas	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



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 champanhes 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

CULINÁRIA

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	oleoginosas, 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