



Robert Moncuit

Seit Robert Moncuit **1928 den Familienbetrieb** übernahm und ihm seinen Namen verlieh, wird dort **ausschließlich Chardonnay** aus den Grand Cru-Orten **Le Mesnil-sur-Oger** und **Oger** gekeltert - mit das **beste Terroir**, das es in der Champagne gibt. Seit 2000 ist Enkelsohn Pierre Amillet, ein **begnadeter Oenologe**, für den Betrieb verantwortlich und setzt die **Vision seiner Familie** fort: den natürlichen Mikrokosmos des Weinbergs zu stärken, um das **Terroir von Le Mesnil möglichst authentisch** herauszuarbeiten.

Dazu wird jede **Parzelle separat gepresst** und ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird außer in sehr warmen Jahrgängen stets durchgeführt. Der Ausbau im Keller findet **sowohl in Stahl, als auch in Barriquefässern** statt, wovon insb. die berühmten Einzellagen **Les Chétillons** und **Les Vozémieux** profitieren, die die Speerspitze des Portfolios bilden. Allein in Les Chétillons besitzt die Familie 2,17 Hektar mit Rebstöcken von über 70 Jahren.

Die Champagner von Robert Moncuit sind extrem **präzise und von eleganter Strahlkraft**. Bereits die Basis cuvées sind ein **perfekter Einstieg in die Welt der Côte des Blancs**, Jahrgang und Einzellagen gehören für uns aufgrund ihrer **Präzision, Mineralität und Komplexität** zu den besten Cuvées, die aktuell in der Champagne produziert werden.



Champagner:

Les Grands Blancs

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: im Holz
Flaschenreife: 2-3 Jhr.

Réserve Perpétuelle

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: im Holz
Perpétuum Reserve Start 2006
Flaschenreife: 3 Jahre

"Les Romarines" Rosé

92% CH, 8% PN
(Rotwein aus Bouzy)
Dosage: 0g/l
Ausbau: im Holz
Flaschenreife: 4 Jhr.
Den Töchtern Romane & Florine gewidmet

Le Mesnil Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Aus den Toplagen in Le Mesnil-sur-Oger
Alte Reben
Flaschenreife: 4 Jahre

Les Chétillons Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage: "Les Chétillons" in Le Mesnil-sur-Oger
Alte Reben
Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Lieu dit d'Oger "Les Vozémieux" Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage: "Les Vozémieux" in Oger
Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Fakten:

R.M., Le-Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs, 8ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!