

CUVÉE NICOLE MONCUIT “VIEILLES VIGNES” VINTAGE 2006 GRAND CRU
MAGNUM



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

1.400,00 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Caracteristici:

Brut. Grand Cru. Blanc de blancs. Vintage 2006. Struguri 100% Chardonnay . Vinul este fermentat în cuve de inox. Pastrat 10 ani pe drojdii înainte de degorjare.

Cuvée Nicole Moncuit este varful de gamă de la Pierre Moncuit, o Champagne în care sunt folosiți cei mai buni struguri de pe cele mai bune parcele și care este realizată doar în cei mai buni ani, cum a fost și anul 2006, un an considerat bun în regiunea Champagne.

Note Degustare

Culoarea este auriu stralucitor iar perlajul este foarte fin și persistent.

Aromele sunt fascinante în această Champagne, începând cu dovleac copt și caramel ce se îmbină intim cu lamaie proaspătă, ghimbir și ananas, continuând cu pere și pepene galben , migdale prajite și fructe uscate și chiar arome secundare de trufe. Gustul este însufletit de note coapte și exotice de fructe delicate și de o mineralitate excelentă, copt, carnos și expansiv, persistent, oferind o experiență unică, de neuitat.

Punctaje

94/100 Vinous

93/100 Stephen Tanzer

94/100 Robert Parker

Indicating the winemaker's name on the label, the golden in colored 2006 Nicole Moncuit Vieille Vigne Brut Grand Cru Blanc de Blancs offers a lovely pure and delicate bouquet. Full-bodied and mineral on the palate this is an expressively complex and tightly woven Champagne with the purity and finesse of the 2006 vintage and the personality of the house style. For true Champagne lovers only. 94/100 Robert Parker