

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cuvée Pierre Moncuit-Delos, Extra-Brut

Champagne Grand Cru AOC  
Champagne Pierre Moncuit

**Région** : Champagne, France.

**Appellation** : Champagne Grand Cru AOC.

**Domaine** : Champagne Pierre Moncuit.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Distinctions** : Gault Millau: 16/20

**Robe** : jaune pâle, reflets verts, une très belle bulle se développe, persistante et fine.

**Nez** : frais, basé sur les agrumes, la pomme verte et une pointe briochée.

**Bouche** : très fraîche, sur un équilibre d'acidité gourmande, une longueur très agréable. En bouche l'effervescence très fine des bulles est charmeuse et persistante .

**Conclusion** : grande pureté et fraîcheur pour cette cuvée hommage au fondateur de la maison!

**Service** : servir à 7°C. Apéritif, sur des toasts de saumon fumé, un plateau de fruits de mer.

Fondé en 1889 à Le Mesnil-sur-Oger au coeur des Grands Crus de la Côte des Blancs, le Champagne Pierre Moncuit représente aujourd'hui environ 20 hectares, entièrement plantés de Chardonnay. La vinification est aux mains de Nicole, la fille de Pierre, et Valérie Charpentier, sa propre fille. Yves, le frère de Nicole, s'occupe de la commercialisation.

Le Champagne Pierre Moncuit a, dans le souci du respect de la terre et du vivant, adopté depuis de nombreuses années un mode de viticulture durable et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Assemblage: 100% Chardonnay issu de terroirs en Grand Cru.

Élevage: 3 ans sur lies.

Dosage: 3g/l.

**Teneur en alcool** : 12%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90568 75 2000 **Prix membre** : 43.20

**Prix catalogue** : 48.00