

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Cuvée Hugues de Coulmet, demi-sec

Champagne Grand Cru AOC
Champagne Pierre Moncuit



Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne Grand Cru AOC.

Domaine : Champagne Pierre Moncuit.

Cépages : 100% Chardonnay

Robe : jaune dorée et aux reflets jaune clair.

Nez : arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) associés à de subtiles notes de brioche, de levure et de notes minérales.

Ce domaine viticole familial est situé dans le village Grand Cru du Mesnil-sur-Oger sur la Côte des Blancs, une région connue pour ses cépages Chardonnay exceptionnels. La famille Moncuit est impliquée dans la viticulture depuis la fin du 19ème siècle, et la cave a officiellement commencé à mettre en bouteille son propre champagne dans les années 1950. Nicole Moncuit est en charge de la viticulture et de la vinification depuis 1977, tandis que son frère Yves s'occupe de la partie commerciale de l'entreprise. Aujourd'hui, la fille de Nicole, Valérie, joue également un rôle clé dans le fonctionnement de la cave.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90575 75 **Prix membre** : 37.10

Prix catalogue : 41.20