

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Cuvée Nicole Moncuit, Extra-Brut (3bt/p)

Champagne Grand Cru AOC
Champagne Pierre Moncuit

Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne Grand Cru AOC.

Domaine : Champagne Pierre Moncuit.

Cépages : 100% Chardonnay

Millésime : 2006

À déguster jusqu'en : 2031

Distinctions : 96 points - James Suckling

95 points - Wine Spectator

94 points - Robert Parker

Robe : jaune pâle, reflets verts.

Nez : arômes de fruits exotiques, d'ananas, de fruit de la passion, d'agrumes, de fleurs blanches et des notes minérales.

Bouche : fort, complexe et structuré avec une texture crémeuse. Notes d'agrumes mûrs, de fruits à noyau, de brioche, de levure et d'épices. Finale longue et persistante avec note minérale.

Conclusion : La Cuvée Nicole Moncuit Vieilles Vignes Extra Brut 2006 est un champagne d'exception qui allie élégance, finesse et complexité. C'est une expression parfaite du terroir de la Côte des Blancs et un incontournable pour tout amateur de Champagne !

La Cuvée Nicole 2006 de Pierre Moncuit est un champagne rare et prestigieux qui provient des plus vieilles vignes de la cave, âgées de 90 ans et produites exclusivement dans des années de qualité exceptionnelle à Le Mesnil-sur-Oger, village Grand Cru au cœur de la Côte des Blancs.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90577 75 2006 **Prix membre** : 95.40

Prix catalogue : 106.00