



CHAMPAGNE  
COMTE DE  
MONTE-CARLO



# La Riviera

BRUT | PREMIER CRU

## STYLE

*Frais et fruité, un champagne complexe élaboré avec la liqueur d'un vin vieilli en fût de chêne.*

## NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence	Un aspect brillant avec de fines bulles et une mousse persistante.
Nez	Frais et fringant, un champagne complexe élaboré avec la liqueur d'expédition d'un vin élevé en fût de chêne.
Bouche	L'attaque en bouche est vive et fraîche. Tout est en harmonie. La Riviera est un champagne de tous les instants.

## DONNÉES TECHNIQUES

Cépage	40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Meunier Uniquement des vins issus de la première presse.
Quantité	De 50 000 à 100 000 bouteilles.
Région	Champagne
Sous-zone	Montagne de Reims
Type	Vin mousseux
Millésime	NV
Exposition du vignoble	Sud et Est
Sol	Argilo-calcaire
Âge des vignes	De 15 à 54 ans
Taille du vignoble	4,65 HA en Premier Cru
Densité des vignes	De 8000 à 10 000 / HA
Date des vendanges	Fin Août / Septembre Vendanges manuelles
Vieillessement	5 / 6 ans
Dosage	6,4 g/l
Alcool	12 % vol.
Acidité totale	4,55
Ph	3,08
Premier millésime	2005
Mise en bouteille	Mars
Fermeture	Bouchon naturel
Accords	Mets et vins Huîtres et tous les fruits de mer et viandes blanches.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

..... [www.comtedemontecarlo.com](http://www.comtedemontecarlo.com) .....