



CHAMPAGNE  
COMTE DE  
MONTE-CARLO



# Noblesse Oblige

Millésimé 2010 - PREMIER CRU

## STYLE

*Mature, riche, rond, complexe*

## NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence	Fines bulles, couleur dorée profonde.
Nez	Intense et complexe. Brioche, amande grillée, miel.
Bouche	Excellent équilibre avec fraîcheur et rondeur. La bouche est longue et pleine. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez.

## DONNÉES TECHNIQUES

Cépage	50% Chardonnay, 50% Pinot noir Uniquement coeur de cuvée
Quantité	1 000
Région	Champagne
Sous-zone	Montagne de Reims
Type	Mousseux
Millésime	2010
Exposition du vignoble	Sud et Est
Sol	Argilo-calcaire
Âge des vignes	De 15 – 54 ans
Superficie 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	10 ans
Dégorgement	Un minimum de 6 mois avant la mise en vente
Dosage	6 g / l
Alcool	12 % vol.
Acidité totale	4,80
Ph	3,02
Premier millésime	2009
Mise en bouteille	Mars
Fermeture	Bouchon naturel
Accords	Mets et vins Caviar, homard, et toute nourriture gastronomique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

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