



CHAMPAGNE
COMTE DE
MONTE-CARLO



Sainte Devote

BRUT | PREMIER CRU | BLANC DE BLANCS

STYLE

Un Champagne Blanc de Blancs frais, jeune et généreux élaboré à partir des meilleurs raisins Chardonnay.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence	Jaune avec des éclats de vert doré. Belle mousse qui produit un anneau un délicat anneau de bulles dans le verre.
Nez	Une attaque fraîche marquée par le citron et les d'agrumes, suivie de notes florales de menthol et de fenouil soutenues par une agréable par une agréable onctuosité.
Bouche	Vif mais soyeux avec une excellente longueur et des notes d'agrumes et de violette.

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage	100 % Chardonnay
Quantité	4 000
Région	Champagne
Sous-zone	Montagne de Reims
Type	Vin mousseux
Millésime	NV
Exposition du vignoble	Sud et Est
Âge des vignes	25-35 ans
Taille du vignoble	3 parcelles de vignes différentes en Premier Cru
Densité de la vigne	8700 / HA
Date des vendanges	Fin Août / Septembre
Vieillessement	4/5 ans
Dégorgement	Un minimum de 6 mois avant la mise en vente
Dosage brut	7,8 g/l
Alcool	12 % vol.
Acidité totale	4,35
Ph	3,06
Premier millésime	Première mise en circulation en 1978
Mise en bouteille	Février
Fermeture	Bouchon naturel
Accords	Mets et vins Tarte au citron meringuée. Fruits de mer. Cuisine thaïlandaise.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

..... www.comtedemontecarlo.com