



COMTE DE
MONTE-CARLO
CHAMPAGNE



Carré D'Or

BRUT | PREMIER Cru

STYLE

Ce champagne rare et inhabituel est élaboré de la manière dont le champagne l'était autrefois. Un vin spécial qui aurait été familier à nos ancêtres. Pendant la seconde fermentation en bouteille, la pression est maintenue à un maximum de 3 atmosphères (environ la moitié de celle d'un champagne normal). Ainsi, les bulles sont plus subtiles et la texture est plus crémeuse.

NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|-----------|---|
| Apparence | Une belle couleur jaune pâle avec des éclats d'or. Mousse délicate et petites bulles. |
| Nez | Prédominance de fruits blancs avec des pommes et des poires. |
| Bouche | Délicate, très fruitée, crémeuse et éthérée. Merveilleuse longueur en bouche avec une finale qui rappelle le raisin frais. |

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------|--|
| Cépage | 100 % Chardonnay (70% élevé en fût de chêne et 30% en cuve) |
| Quantité | 2 000 |
| Région | Champagne |
| Sous-zone | Montagne de Reims |
| Type | Vin mousseux |
| Millésime | NV |
| Exposition du vignoble | Sud et Est |
| Âge des vignes | 20-30 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 | 3 ans |
| Dégorgement | Un minimum de 6 mois avant la mise en marché |
| Dosage Brut | 7,8 g/l |
| Alcool | 12 % vol. |
| Acidité totale | 4,55 |
| Ph | 3,03 |
| Premier millésime | Première mise en circulation en 2014 |
| Mise en bouteille | Février |
| Fermeture | Bouchon naturel |
| Accords | Mets et vins. Plateau de fruits de mer |

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

..... www.comtedemontecarlo.com