



COMTE DE
MONTE-CARLO
CHAMPAGNE



Saint-Roman

TERROIR GRAND CRU

STYLE

Riche, puissant et frais

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence	Robe dorée accompagnée d'une fine effervescence.
Nez	Une belle intensité s'ouvre sur des arômes de fruits mûrs avec des notes beurrées et de pain grillé, signifiant une évolution harmonieuse du vin.
Bouche	Bel équilibre des arômes primaires (fruit), secondaire (pain, beurre) et tertiaire (épices et minéraux).

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage	35% Chardonnay , 65% Pinot Noir
Quantité	10 000
Région	Champagne
Sous-zone	Tours-Sur-Marne, Bouzy Grand Cru
Type	Vin mousseux
Millésime	NV
Exposition du vignoble	Sud et Est
Âge des vignes	De 20 – 30 ans
Superficie du vignoble	8 parcelles de vignes différentes en Grand Cru
Densité des vignes	12 000 / HA
Date des vendanges	Fin août / septembre
Vieillessement	Assemblage 2015 et 2016, mis en bouteille en 2017
Dégorgement	Un minimum de 6 mois avant la mise en marché
Dosage	7 g /l
Alcool	12 % vol.
°C de dégustation	8 -9 °C
Mise en bouteille	Mars
Fermeture	Bouchon naturel
Accords	Toute la nourriture gastronomique

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

..... www.comtedemontecarlo.com