

RA

CHAMPAGNE

Robert Allait



CUVÉE LE MONT DE REUIL ZÉRO DOSAGE

Un Champagne, un Cépage, un Terroir, une expression !

Cru : Reuil. Parcelle « Le Mont de Reuil » plantée en 1923.

Assemblage : 100% Meunier.

Vinification : En cuve thermorégulée, pas de fermentation malolactique, 7 ans de vieillissement sur lattes.

Dosage : 0 g/l

Ceil : Couleur or patiné aux reflets cuivrés, bulles fines, effervescence active.

Nez : Fin et élégant, la complexité et la maturité de ce vin révèle des notes de pain brioché accompagnées par de jolies touches de fruits jaunes, mirabelle et pêche au sirop.

Bouche : L'attaque en bouche révèle une agréable sensation de fraîcheur accompagnée d'une belle maturité. Des arômes de mirabelle et des notes toastées viennent parfaire le profil aromatique perçu au nez. Un final désaltérant sur des notes de citrons confits et de confiseries.

Accord mets vins : À déguster à l'occasion de moments d'exception. Mousse de saumon fumé et de crevette, Ceviché de dorade, Risotto aux morilles, Suprême de volaille sauce champagne, Carpaccio de cabillaud aux agrumes.



A Champagne, a Grape variety, a Terroir, an Expression !

Cru : Reuil. « Le Mont de Reuil » parcel planted in 1923.

Assemblage : 100% Meunier.

Vinification : In a temperature-controlled vat, no malolactic fermentation, aged for 7 years horizontally on laths.

Dosage : 0g/l.

Appearance : Golden color with copper highlights, fine bubbles, active effervescence.

Nose : Fine and elegant, the complexity and maturity of this wine reveals notes of brioche bread accompanied by pretty yellow touches, mirabelle plum and peach in syrup.

On the palate : The attack in mouth reveals a pleasant sensation of freshness accompanied by a beautiful maturity. Flavour of mirabelle plum and toasty notes complete the aromatic profile perceived on the nose. A thirst-quenching finish with notes of candied lemons and sweets.

Food and wine pairings : Savour on special occasions. Smoked salmon and shrimp mousse, Sea bream ceviche, Morel risotto, Chicken supreme with champagne sauce, Cod carpaccio with citrus fruits.

Gault & Millau



CHAMPAGNE
DE VIGNERON

CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

6 RUE DU PARC - VILLERS-SOUS-CHÂTILLON

51700 - COEUR-DE-LA-VALLÉE

TÉLÉPHONE : +33 (0)3 26 58 37 23

MAIL : champagne.allait@wanadoo.fr

SITE INTERNET : WWW.CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.