

## **Valérie Charpentier pour sa cuvée « Grand cru blanc de blancs brut » Accord Champagne / fromage**

La Maison Pierre Moncuit a été fondée à la fin du XIXème siècle. Dès les années 80, Nicole Moncuit, fille de Pierre, signe les vins de la Maison. Elle devient une des rares femmes en charge de la vinification dans la région.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur environ 20 hectares uniquement plantés en Chardonnay à 100% dont 15 hectares sur le terroir Grand Cru du Mesnil-sur-Oger, au cœur de la Côte des Blancs.

Une des particularités de la maison Moncuit, qui est un parti pris rarissime en Champagne, est de refuser les vins de réserve, autrement dit l'assemblage de vins plus âgés avec la vendange de l'année. Ainsi, même les cuvées qui ne s'affichent pas comme des millésimées le sont dans les faits.



### **Valérie Charpentier**

Valérie Charpentier a repris les commandes de la maison depuis 2007. Depuis plusieurs années, le domaine, qui travaille dans le respect de son terroir, est en cours de certification Haute valeur Environnementale.

La nouvelle cuverie, plus moderne, autorise désormais l'isolation optimale des différentes parcelles jusqu'à la mise en bouteille.

La culture soignée des 20 hectares familiaux permet l'élaboration de vins racés, complexes aux bulles fines.



### **Cuvée « Grand cru blanc de blancs brut »**

100% Chardonnay

Cette cuvée élaborée uniquement à partir de chardonnay sur des sols crayeux offre une minéralité exceptionnelle et emblématique de la côte des Blancs.

Dosage d'environ 3 grammes

Environ 3 ans de vieillissement en cave

Pour les amoureux de minéralité ...

Par sa richesse et sa densité, elle saura accompagner un repas entier.



**Valérie CHARPENTIER  
Champagne PIERRE MONCUIT  
11 rue Persault-Maheu  
51190 Le Mesnil sur Oger  
03 26 57 52 65  
<https://www.pierre-moncuit.fr/>  
[https://www.facebook.com/champagnepierremoncuit/?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/champagnepierremoncuit/?locale=fr_FR)**