



RICHARD ROYER

CHAMPAGNE

Extase

La cuvée **Extase** est un hommage aux femmes : douce, subtile et puissante au niveau aromatique.

Dégustation :

Ce rosé de Pinot Noir au caractère floral évoque les petits fruits rouges comme la fraise des bois. L'attaque en bouche est franche mais très gourmande. La minéralité apportée par les sols typiques de notre champagne méridional permet à cette cuvée de rester très élégante malgré un dosage en demi sec. La tendresse de la liqueur caresse le fond du palais avec friandise.

Accords :

Idéal sur les desserts mais aussi à l'apéritif.

Servir à 6 °C



Assemblage :

Pinot Noir : 95 %

Chardonnay : 5 %

Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Sélection parcellaire

Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve inox

Assemblage avec notre propre vin rouge (10 %)

Peu sulfité

Dosage : 33 g/l

