



RICHARD ROYER

CHAMPAGNE

Les Envers de Valenne

Au cœur de la Côte des Bar, récolté exclusivement dans la parcelle "Les Envers de Valenne", le Meunier exprime librement toute sa pureté dans cette cuvée monoparcellaire Brut Nature.

Dégustation :

Le nez est plaisant, fruité et gourmand sur des notes de fraises Mara, de pêches blanches, de fleurs de cerisier et de mirabelles. La mise en bouche est fraîche et désaltérante avec un joli volume. On y retrouve de la pêche de vigne, de la cerise Burlat, de la fraise et de l'orange sanguine. Le non dosage apporte une jolie vinosité de fruit croquant associée à une agréable fraîcheur saline.

Accords :

Idéal à l'apéritif

Idée recette : filet de canette, avec des rillettes de sardines, avec un tartare de thon

Servir entre 10 et 12 °C



Assemblage :

Meunier : 100 %

Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Mono parcellaire exposée Nord

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Peu sulfité

Dosage : 0 g/l

