



RICHARD ROYER
CHAMPAGNE

Caractère

La cuvée **Caractère** est un blanc de Noirs (100 % Pinot Noir) qui exprime toute la complexité et l'élégance du Pinot noir de la Côte des Bar.

Dégustation :

Amandes amères, prunes pochées, pomme au four, l'univers de la table est là et s'affirme avec une certaine franchise. Un champagne qui vous séduira avant de vous percuter en bouche par une tonicité et une énergie hors norme. En finale, des amers salivants et une sapidité qui rappelle la craie donnant une dimension gastronomique à la cuvée.

Accords :

Idéal en apéritif dinatoire, champagne gastronomique

Idée recette : un samossa de caille, pignons de pin et abricots.

Servir entre 8 et 10 °C



Assemblage :

Pinot Noir : 100 %

Vin de réserve : 30 % élevés en cuve foudre.

Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Sélection parcellaire

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Peu sulfité

Dosage : 8- 9 g/l

