



RICHARD ROYER

CHAMPAGNE

Rosé

La cuvée **Rosé** incarne le savoir-faire de la maison Richard Royer par son assemblage de blanc de noirs et de vin rouge élaboré au domaine.

Dégustation :

Nez axé sur des notes de compotée de fruits rouges, de confiture de fraise des bois et une touche de verveine. Avec ses bulles vives et énergiques, ce rosé vibrant, presque crayeux en bouche, est porté par un bel acidulé rappelant la mandarine et le pamplemousse par sa fine amertume.

Accords :

Idéal à l'apéritif ou sur une tarte au fruit frais.

Servir à 7 °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 : 10 g/l

