



RICHARD ROYER  
CHAMPAGNE

*Originel*

La cuvée **Originel** est une cuvée pur Pinot Noir avec un très faible dosage. Elle révèle dès la première gorgée toute la minéralité du sol Kimmeridgien de Balnot sur Laignes

### Dégustation :

Profil vineux de fruits blancs pochés, marmelade de poire, vanille et pomme cuite. L'ensemble affiche beaucoup de caractère et la finale poivrée blanc est très subtile. La bulle fine et dynamique se met au service d'une bouche fraîche et acidulée.

### Accords :

Idéal à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer.

Servir entre 10 et 12 °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 Kimmeridgien

Vendanges manuelles

Selection parcellaire

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Peu sulfité

Dosage : 4-5 g/l

