



# RICHARD ROYER

## CHAMPAGNE

### Réserve

La cuvée **Reserve** exprime notre terroir implanté sur les coteaux de Balnot sur Laignes au cœur de la Côte des Bars.

### Dégustation :

Avec une proportion très élevée en Pinot Noir, on déguste une grande diversité aromatique : Compotée de fruits jaunes au nez, nectarine et abricot, mais aussi la fleur de vigne. La bouche est dense, au volume assumé et au dosage millimétré. L'ensemble est gourmand d'autant plus que la bulle par sa vivacité va permettre de relever des mets de caractère.

### Accords :

Idéal à l'apéritif

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

Servir entre 8 et 10 °C



### Assemblage :

**Pinot Noir : 80 %**

**Chardonnay : 20 %**

Vin de réserve : 30 % élevés en cuve inox.

### Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Selection parcellaire

Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve inox

Peu sulfité

Dosage : 8-9 g/l

