



RICHARD ROYER  
CHAMPAGNE

Miss Suzi

La Cuvée **Miss Suzi** est l'exception de la maison : Soléra composée exclusivement de chardonnay vieilli en foudre depuis 2013. Le chardonnay s'y révèle au plus haut niveau de complexité.

### Dégustation :

Un floral jaune, délicatement épicé de curry, escorté de compote de pommes, brioche et poire pochée. La bouche est savoureuse, dense et texturée. La bulle ferme permet de souligner joliment l'ensemble. La finale, quant à elle, est sapide, à l'amertume perçante et apéritive.

### Accords :

Idéal à l'apéritif

À déguster sur de beaux ormeaux en tempura, mayonnaise au curry doux.

Servir à 10 °C



### Assemblage :

**Chardonnay : 100 %**

Vin de réserve : 80 % élevés en cuve foudre.

### Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Sélection parcellaire

Solera (réserve perpétuelle débutée en 2013) en foudre

Elevage en bouteille de 48 mois

Peu sulfité

Dosage : 5 g/l

