



RICHARD ROYER
CHAMPAGNE

Déesse

La cuvée **déesse** exprime la douceur de notre terroir implanté sur les coteaux de Balnot sur Laignes au cœur de la Côte des Bar.

Dégustation :

Avec une proportion très élevée en Pinot Noir, on déguste une grande diversité aromatique : Comptée de fruits jaunes au nez, confiture de nectarine et abricot. L'ensemble est gourmand, la bouche est crémeuse, au volume assumé et au dosage millimétré.

Accords :

Idéal sur les dessert mais aussi à l'apéritif.

Servir à 6 °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 : 35 g/l

