



RICHARD ROYER
CHAMPAGNE

Mlle Jeanne

La cuvée **Mlle Jeanne** est le millésimé de la maison élaborée uniquement les grandes années et vinifiée en fûts dans le plus grand respect des traditions.

Dégustation :

Une belle entrée en matière dès le premier nez avec un aromatique fruité savoureux, aux arômes de fruits secs et d'agrumes. La bulle est tonique et l'approche friande. Un bel exemple de la Côte des Bar, frais, gourmand et expressif.

Accords :

Idéal à l'apéritif

Idée recette : filet de bar au four, saumon en papillote.

Servir à 10 °C



Assemblage :

Pinot Noir : 60 %

Chardonnay : 40 %

Vinification :

Viticulture certifiée terra Vitis et en conversion Bio

Sol argilo-calcaire du Kimméridgien

Vendanges manuelles

Sélection parcellaire

Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox pour le Pinot noir

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts

Elevage en bouteille de 48 mois

Peu sulfité

Dosage : de 4 à 8 g/l en fonction du millésime.

