

LA VIGNE AU ROY BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Les cépages Pinot Noir et Chardonnay utilisés pour cette Cuvée sont issus du vignoble des Hautes Côtes de Nuits, sur les coteaux du Bévy.

ÉLABORATION

Le Domaine de la Vigne au Roy s'étend sur 36ha. Son vignoble en coteau est situé à 480 mètres d'altitude conférant ainsi une fraîcheur constante des vins élaborés. Les vendanges sont manuelles, en cave le pressurage est lent, pour un meilleur respect du raisin. Les premières presses de nos meilleures cuvées sont sélectionnées pour obtenir les meilleurs vins de base. Nous conservons une maîtrise complète de nos qualités, en vinifiant l'ensemble de nos vins. Le vin vieillit pendant 22 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne afin de développer l'intensité des arômes.

ARÔMES & SAVEURS

Sa robe jaune chair et lumineuse propose un joli filet de bulles fin et abondant. Son nez expressif est assez mûr et évolue sur des notes de fleurs blanches et d'acacia. Sa bouche équilibrée, vineuse et longue offre des arômes de confiseries.

ACCORDS METS/VINS

A déguster accompagné de coquille Saint Jacques au beurre blanc.



Fleurs d'acacia



Fleurs blanches



Bonbons

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com