

LES BELLES CUVÉES

La Vigne au Roy 2013

L'alliance parfaite entre le Pinot noir et le Chardonnay

Composée d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay à quantités égales, La Vigne Au Roy Millésimée, animée d'une belle vivacité, est parfaitement mise en valeur par des notes à la fois florales et fruitées.

« Champagne fruité et gourmand
à classer dans le haut de gamme »

PAOLO BASSO : Meilleur Sommelier du Monde 2013
Millésime 2010



Dégustation

ŒIL : Une robe jaune doré.


NEZ : Joli nez raffiné aux notes de fruits secs, de noisettes et d'épices douces.


BOUCHE : Un champagne dense et expressif, soutenu par un milieu de bouche vif et savoureux de vanille et de viennoiserie, qui confirme une belle complexité.

Accords gastronomiques

Ce champagne sublimerait vos apéritifs et vos repas les plus distingués, tels qu'un magret à l'abricot violette ou un tartare de sandre à l'huile de homard yuzu.

Assemblage

50 % Pinot Noir  50 % Chardonnay

Millésime 2013 

Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :
Mars 2014

DOSAGE :
8g / litre

DEGRÉ D'ALCOOL :
12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

● Bouteille
(75 cl)

● Magnum
(150 cl)

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC