

LES BELLES CUVÉES

La Vigne au Roy 2014

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 : Belle 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 des arômes d'amandes, de fruits secs et d'agrumes et de savoureuses notes citronnées et de vanille. Une cuvée d'une belle vivacité à la finale longue et rafraîchissante.

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



100 %
Cuvée
50 %
Chardonnay

Millésime 2014



Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :

Mars 2015

DOSAGE :

8g / litre

liqueur de Chardonnay

DEGRÉ D'ALCOOL :

12 % Vol.

DISPONIBLE EN :

● 11986 bouteilles

(75 cl)

CONSEIL DE STOCKAGE :

Les bouteilles doivent être entreposées à l'abri de la lumière dans un endroit frais, entre 10 et 15°C, et relativement humide, idéalement 75% d'humidité

TEMPS DE GARDE

De 3 à 5 ans

TEMPÉRATURE

de service recommandée

8°C

CHAMPAGNE
DE
BARFONTARC