

La Vigne au Roy INATUREI

MILLÉSIME 2016



La version non dosée d'une cuvée d'exception

Ce millésime zéro dosage aux arômes de fruits jaunes et briochés offre une pureté, une énergie et une minéralité incroyables.

Dégustation

ŒIL

Belle robe jaune doré aux reflets brillants.

NEZ

Une belle fraîcheur suivie de notes de fruits à chair jaune comme l'abricot et d'agrumes confits. Des arômes légers de fruits secs et de noisette, avec une belle expression.

BOUCHE

Belle attaque, vive et tout en fraîcheur. Une bouche savoureuse et délicate sur des arômes d'agrumes, légèrement citronnée avec des notes d'amande et de fruits secs. Belle complexité.



Vineux
& épicé*

Accords mets et champagne

Cette cuvée franche et authentique sera en harmonie avec tous les plats iodés : huîtres, crustacés, caviar et poissons en sauce.

*Vineux : évoque la structure d'un vin tranquille.
Épicé : exprime des notes d'épices.

La Vigne au Roy [NATURE]

MILLÉSIME 2016



MILLÉSIME 2016

PINOT NOIR 50 % — 50 % CHARDONNAY

VENDANGE 2016
100 %

CUVÉE 100 %

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE ZÉRO DOSAGE 0G / LITRE

MISE EN BOUTEILLES MARS 2017

FLACONS

- 3 529 BOUTEILLES (75 CL) MILLÉSIME 2016
- 199 MAGNUMS (150 CL) MILLÉSIME 2014

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 5 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

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