

CUVÉE ROYALE BRUT BLANC DE BLANCS



Elaboration

Assemblage : 100% Chardonnay, dont environ 15% de vins de réserve.
Une quinzaine de crus de la Côte des Blancs, de la région de Bassuet et quelques chardonnays de notre vignoble de Cumières.
Vieillessement : 5 ans minimum.

Dégustation

Une robe d'un or jaune pâle, très lumineuse.
Effervescence très délicate, vive et régulière.
Premier nez élégant et complexe. Des notes de fleurs blanches, abricot et mirabelle.
Attaque vive, ample et fraîche, belles saveurs acidulées d'agrumes pressés. Des saveurs épicées douces de cannelle et vanille avec des notes gourmandes de biscuiterie, finale délicatement citronnée.

Alliances

A l'apéritif avec des mises-en-bouche inventives, en début de repas avec des mets légers et raffinés (crustacés, poissons nobles).

Conservation

En cave, à l'abri de la lumière et à température constante.
A rafraîchir dans un seau à glace vingt minutes avant de le servir.
A déguster à 8-10° pour l'apprécier pleinement.

