



DOMAINE ROYET

CRÉMANT NATURE



CÉPAGE: 40% Chardonnay, 15% Aligoté, 40% Pinot Noir, 5% Gamay

SOL: Terrains Argilo-calcaires.

VINIFICATION: Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un presseur pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 jours environ à 18°. Une deuxième fermentation a lieu en bouteilles. Après 18 mois minimum de garde sur lattes les bouteilles sont remuées et dégorgées. Toutes ces opérations sont faites au domaine.

DEGUSTATION:

Œil: Bulles fines

Nez: Fruité et floral

Bouche: Légère et ronde à la fois

Accompagne parfaitement l'apéritif, ce crémant de Bourgogne peut s'apprécier tout au long d'un repas

GRAPE VARIETIES: 40% Chardonnay, 15% Aligoté, 40% Pinot Noir, 5% Gamay

SOIL: Clay and limestone soils.

VINIFICATION: Manual harvest. The grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation takes place for around 20 days at 18°C. A second fermentation takes place in bottles. After 18 months minimum aging on slats the bottles are stirred and disgorged. All these operations are done at the domain.

TASTING:

Eye: Fine bubbles

Nose: Fruity and floral

Palate: Light and round at the same time

Perfect as an aperitif, this Crémant de Bourgogne can be enjoyed throughout a meal.