

# CUVEE ROYALE BRUT



L'expression fidèle du style de la Maison,  
Longueur, fraîcheur, équilibre, élégance et légèreté, une fête du palais !

## Elaboration

Assemblage: 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, dont environ 20% de vins de réserve.

Plus de 20 crus différents entrent dans la composition de cette cuvée dont les vignobles de notre Maison situés à Cumières, Damery, Hautvillers et Verneuil.

Vieillessement : 3 ans.

## Dégustation

Une robe d'or jaune pâle, teintée de reflets cuivrés et d'une superbe intensité.

Effervescence très délicate, vive et diffuse.

Premier nez discret, fin et complexe. Des notes de pomme verte et de pêche de vigne viennent apporter une touche fruitée.

Attaque puissante, vive et souple. Belle rondeur en bouche, finale rafraîchissante.

## Alliances

Accessible à tous, fruitée et florale, cette cuvée tentera les femmes ; avec sa puissance et sa persistance, elle séduira les hommes. Modèle d'équilibre entre fraîcheur et corpulence, elle se déguste de préférence à l'apéritif et peut aussi être l'unique vin d'un repas.

## 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.

