

.....

Valéry
ROBERT
CHAMPAGNE

.....

Notre exploitation familiale est située sur la commune des Riceys.

Tout au long du suivi vignoble et de la vinification, nous prenons le temps d'élaborer et de faire vieillir nos cuvées, fruit d'un assemblage équilibré, riche et complexe pour affirmer la pureté et l'éclat de chaque cuvée.

Notre but, élaborer les Champagnes de vos instants privilégiés...

Cuvée Millésime 2010 Brut

Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Dégustation

Ce Champagne se dévoile dans une ravissante robe jaune pâle aux reflets vieil or. De nombreux trains de bulles fines viennent tresser une couronne crémeuse persistante.

Le nez est complexe avec des notes de miel d'acacia, de nougat blond, d'amandes grillées, de noisettes, de mirabelles au sirop, de caramel mou et de zestes de citrons confits. Quelques notes mentholées apportent de la complexité.

La mise en bouche est fraîche et fruitée avec un délicieux mélange de vivacité et de vinosité. Des fruits compotés, la mirabelle, la pêche de vignes se marient à l'orange sanguine. La bouche est crémeuse et la bulle caressante.

Température de service autour de 10° à 12° C

Conditionnement

Bouteille (75 cl)

