

.....

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 Prestige Extra-Brut

Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 70% Pinot Noir – 30% Chardonnay

Dégustation

Le visuel est joli avec une robe or pâle et un cordon de bulles persistant.

Le nez est expressif et mêle puissance et élégance. On distingue un côté floral (aubépine) et un côté fruits mûrs (pomme et la poire). Des notes d'agrumes et d'amande fraîche viennent compléter cette palette olfactive.

En bouche c'est un pinot élégant avec une belle attaque et une belle présence. On retrouve le côté désaltérant et fruité avec la pêche blanche. Après aération, des notes de réglisse apparaissent. La finale est sur le vin.

Température de service autour de 8° à 10° C

Conditionnement

Bouteille (75 cl)

