

.....

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 Sensation Brut

Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Blanc
- ∂ Passage des vins en fûts de chêne

Dégustation

La robe est jaune or avec de légers reflets rose.

Le nez reflète la puissance, nuancée par les fruits rouges et le coing. Il évolue ensuite vers les épices, les fruits confits avec des touches beurrées et de miel.

L'attaque en bouche est franche. La Cuvée Sensation se veut charnue et gourmande. L'effervescence et la mousse en bouche sont agréables et donnent du volume.

Un vin généreux avec une belle personnalité.

Température de service autour de 10° à 12° C

Conditionnement

Bouteille (75 cl)

