

.....

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 Désirée Brut

Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 20% Pinot Noir, 80% Chardonnay

Dégustation

Le Chardonnay apporte à notre Cuvée Désirée finesse et complexité. Sa robe est jaune dorée et offre une myriade de fines bulles.

Au nez, la Cuvée Désirée est légère, élégante, à dominance florale (jasmin, chèvrefeuille).

En bouche, l'effervescence est agréable et dévoile des notes de fleurs blanches, telle que l'aubépine.

Température de service autour de 8° à 10° C

Conditionnement

Bouteille (75 cl)

