

.....

*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 Demi-Sec*

### Vinification

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

### Dégustation

Notre Cuvée Demi-Sec naît d'un dosage adapté au dégorgement, cette opération permet au vin de se révéler tout en douceur et sucrosité.

Le nez est fruité avec des notes de pomme, de poire et de pêche.

L'attaque est franche avec de la matière. En bouche, la Cuvée Demi-Sec Prestige est ronde, gourmande avec une finale acidulée.

Elle traduit un bel équilibre entre les fruits frais et le velouté sucré.

Température de service autour de 8° à 10° C

### Conditionnement

Bouteille (75 cl)

