



Champagne André Delaunois - PREMIER CRU

CUVEE ROYALE

Champagne - Blanc

| | |
|----------------------|---|
| Région : | Champagne |
| Appellation : | Champagne |
| Cuvée : | CUVEE ROYALE |
| Couleur : | Blanc |
| Cépages : | Chardonnay (30%) / Meunier (30%) / Pinot noir (40%) |
| Alcool : | 12 % |
| Contenance : | 75 cl |

Robe or clair, lumineuse. Nez de fleurs séchées, de fruits secs, engageant. La bouche est tonique, fruitée et acidulée, elle séduit par sa fraîcheur et son équilibre. Une cuvée festive, pour toute la soirée.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox, Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, délicat, arômes de fleurs séchées, arômes d'agrumes, arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Féminine, généreuse, ample, notes de fruits à noyau, notes de pain grillé, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Filet de sole, Filet mignon de porc, Desserts aux fruits



DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 86/100, Médaille d'or

Dussert Gerber 2017 : 5 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

