Royer Champagne Réserve Brut

Champagne - Frankrijk

Georges Royer plantte in 1960 zijn eerste wijngaarden aan, op de heuvels van het dorpje Landreville, midden in de Côte des Bars. Zijn kinderen en kleinkinderen leiden nu het bedrijf, dat inmiddels tweeëntwintig hectaren wijngaard telt. Het is een kleine champagneproducent, zeker vergeleken met de grote, bekende handelshuizen. Deze cuvée réserve wordt gemaakt van 75% pinot noir- en 25% chardonnaydruiven. Deze succesvolle champagne valt regelmatig in de prijzen. Bijvoorbeeld op het Concours Mondial in Brussel, waar de wijn een gouden medaille behaalde.



Proefnotitie

Verfijnde en elegante champagne met een lichtgele tint en frisse tonen van appel en lichtgeel fruit. De fijne mousse geeft de wijn een evenwichtige smaakbalans, met een mooie aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Prima aperitief, goed passend bij fijne amuses of een licht voorgerecht met vis.

Houdbaarheid

Het best van smaak binnen twaalf maanden na aankoop.

Druivenrassen

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Perswijn - december 2019: 14.5/20 punten | Goed | Lichtvoetig, fruitig, droog
n.v.t.	De Gelderlander - 28 december 2017: Wijntip van Cees van Casteren MW
n.v.t.	Perswijn - december 2016: ***(*) Goed

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Elandsgracht 113
1016 TT Amsterdam
020-4706050
www.vindict.nl