Royer Champagne Prestige Brut

Champagne - Frankrijk

Het kleine Champagenhuis Royer is er trots op een récoltant-manipulant te zijn. Dit houdt in dat het gehele proces, van het telen van de druiven tot het bottelen van de wijn, in handen is van het huis zelf. Een bijzonderheid in de Champagne, waar veel huizen druiven inkopen. Deze Prestige maakt Royer van z'n beste kwaliteit druiven. Het is een assemblage van 80% chardonnay en 20% pinot noir. Alleen het eerste en beste deel van de persing wordt voor deze wijn gebruikt. Het aandeel van 20% reservewijnen (wijnen uit eerdere oogstjaren) zorgt voor een fraaie rijpheid. De Prestige is een elegante, fruitige Champagne met een delicate mousse en een goede lengte. Hij is zowel fantastisch om op zichzelf te drinken, als om te combineren met bijvoorbeeld amuses of viscarpaccio.



Proefnotitie

Fraaie Champagne met een delicate mousse en verfijnde geur van appel, meloen, perzik en brioche. Ragfijne stijl met puur fruit en een opwekkende frisheid. De afdronk is harmonieus met nuances van toast en amandel.

Drinken bij

Luxe mousseux om zo van te genieten of als feestelijke aperitief. Mooi bij diverse amuses, zoals kleine (vis)hapjes, gevogeltemousse op toast, salade met garnalen of bij de bruidstaart.

Houdbaarheid

Op z'n mooist binnen 2 jaar na aankoop.

Druivenrassen

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Wijn.com
Oranjestraat 10
3111 AP Schiedam
010 - 426 59 97
www.wijn.com