Royer Champagne Réserve Demi-sec

Champagne - Frankrijk

Op de heuvels van Landreville, plantte Georges Royer in 1960 zijn eerste wijngaarden aan, midden in de Côte des Bars. Zijn kinderen en kleinkinderen namen anno 2010 het wijnhuis over en hebben inmiddels tweeëntwintig hectaren aan wijngaarden. Het is vergeleken met bekende Champagne huiszen een kleine producent. Deze cuvée réserve wordt gemaakt van 75% pinot noir- en 25% chardonnaydruiven.



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 licht zoete en aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Heerlijk aperitief, goed passend bij amuses of aziatische voorgerechten.

Houdbaarheid

Het best van smaak binnen twaalf maanden na aankoop.

Druivenrassen

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl