



Vincent Royet Cremant de Bourgogne Brut Nature

Vincent Royet donne vie au Bourgogne Côte du Couches grâce à une approche extrêmement précise, profondément ancrée dans le terroir et transmise de père en fils. Ce domaine familial se distingue par un style épuré où les sols calcaires se traduisent par des vins d'une minéralité saisissante et d'une structure raffinée. Une véritable découverte pour les amateurs de Bourgogne de caractère, alliant tradition et modernité avec une clarté cristalline.

Ce Crémant de Bourgogne Brut Nature est l'expression ultime de la pureté. Il se distingue par ses bulles fines et sa structure impeccable, pour une finale rafraîchissante et vive, empreinte de la tension minérale typique du domaine. Comme le dit Vincent lui-même : 'Sa fraîcheur & sa finale acidulée appertorent du peps a vos soirées.'

15,55 €

| | |
|----------------------|---|
| Domaine viticole | Vincent Royet |
| Pays - Région | France, Bourgogne |
| Style de goût | Mousseux |
| Raisins | Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay |
| Viticulture | Traditionnelle |
| Vinification | Vendanges Manuelles; Méthode traditionnelle |
| Maturation | 24 mois sur lattes |
| Drinking window | Jusqu'à 2 ans après l'achat |
| Gastronomie | Apéro, |
| Volume (cl.) | 75.0 |
| Pourcentage d'alcool | 12.5 |