



## Royal Seyssel Réserve (AB)\* Cuvée « R »

\* AB = Agriculture Biologique

**Appellation :** AOP Seyssel  
**Couleur :** blanc  
**Millésime :** 2014  
**Cépage :** Molette 70% - Altesse 30%

**Sols :** argileux sur moraines  
**Sous-sols :** molasses sableuses, marnes, moraines glaciaires  
**Exposition :** est, sud et ouest  
**Âge des vignes :** 40 ans

**Superficie :** 3 ha  
**Rendement :** 65 hl / ha  
**Degré :** 11°  
**SO2 :** 79 mg/L  
**Énergie (/100ml) :** 99 kcal

### À la vigne


> Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, qui se traduit notamment par la maîtrise d'un bon état sanitaire et l'entretien de son sol.

### À la cave

> Vinification classique en cuves inox thermo-régulées  
> Élevage minimum 72 mois sur lattes avant dégorgement

### Description

Une robe d'un joli jaune paille avec des reflets dorés teintés de vert. Un nez fin et expressif qui mêle des notes de fruits à chair blanche (poire et coing), des notes de fleurs blanches; viennent ensuite des notes plus épanouies de fruits secs, nez très personnalisé avec des notes de dattes et de figues mais également une fragrance grillée et toastée. Pour finir la bouche très agréable où l'on retrouve le plan aromatique du nez et sa richesse avec en plus de notes de fruits acidulés exotiques comme l'ananas et des notes zestées.

 8/10°C

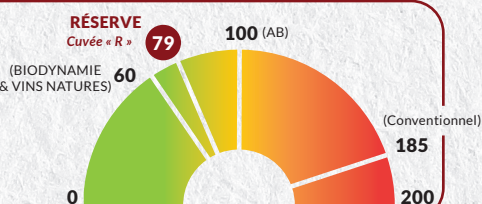


L'accord idéal selon Fabrice Sommier\*  
Apéritif, poissons et fruits de mer



#### Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :  
> Vins effervescents : 100 mg/L (contre 185 mg/L en conventionnel, 60 mg/L en biodynamie et 40 mg/L pour les « vins naturels »).



\*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)