

Royal Seyssel Brut Millésimé 2019 (AB)*

* AB = Agriculture Biologique

Appellation : AOP Seyssel

Couleur : blanc

Millésime : 2019

Cépage : Molette 80% - Altesse 20%

Sols : argileux sur moraines

Sous-sols : molasses sableuses, marnes, moraines glaciaires

Exposition : est, sud et ouest

Âge des vignes : 30 ans

Superficie : 8 ha

Rendement : 65 hl / ha

Degré : 11°

SO2 : 88 mg/L

Énergie (/100ml) : 101 kcal

À la vigne


- > Taille d'hiver en cordon de royat, ébourgeonnage, épamprage et levage manuel
- > Récolte manuelle et mécanique selon la topographie de la parcelle

À la cave

- > Vinification classique en cuves inox thermo-régulées
- > Élevage minimum 36 mois sur lattes avant dégorgement

Description

La bouche est très fraîche et crémeuse fruit de ce long vieillissement sur lattes qui donne des bulles d'une belle finesse et d'une persistance étonnante. Très beau rappel des saveurs perçues au nez auxquelles s'ajoute une belle perception de minéralité qui lui procure une dimension bien droite.

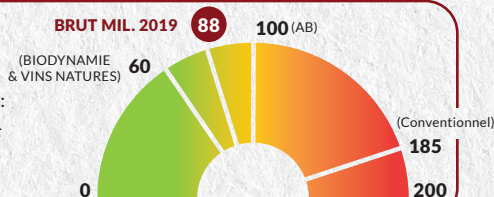
 8/10°C



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)

