



Royal Seyssel Extra Brut (AB)* Cuvée des Sommeliers

* AB = Agriculture Biologique

Appellation : AOP Seyssel

Couleur : blanc

Millésime : 2017

Cépage : Molette 75% - Altesse 25%

Sols : argileux sur moraines

Sous-sols : molasses sableuses, marnes, moraines glaciaires

Exposition : est, sud et ouest

Âge des vignes : 30 ans

Superficie : 3 ha

Rendement : 65 hl / ha

Degré : 11°

SO₂ : 68 mg/L

Énergie (/100ml) : 82 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 dégorgeage

Description

Nez très agréable sur les fruits blanc, la pomme et la pêche, mais aussi des notes de fruits secs du type noisette et amande grillées ; viennent ensuite des notes minérales sur des registres fumés et de pierre à fusil. L'aération ajoute du citron confit et des notes de pâte de fruits qui laissent présager d'une certaine richesse.

En bouche, on retrouve la personnalité du nez avec une bulle crémeuse. L'attaque est à la fois ample et d'un bon volume, qui restitue les parfums fruités du nez. A l'évolution, on aime sa vinosité et sa bonne fraîcheur qui enrobent le tout et qui donnent à cette cuvée de la légèreté et un côté aérien. L'ensemble jouit d'un bel équilibre avec une palette aromatique riche et généreuse d'une jolie maturité. On apprécie également sur la finale sa persistance avec des notes fumées grillées. 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

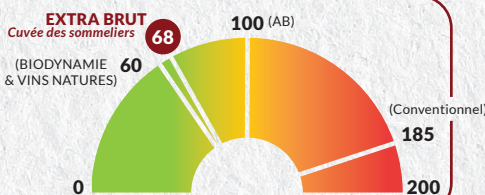


L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
Apéritif, poissons et fruits de mer



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)