



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