



Vincent Royet Crémant de Bourgogne Brut Nature

Vincent Royet brengt Bourgogne Côte du Couches tot leven door een uiterst precieze, terroirgedreven aanpak die van vader op zoon is doorgegeven. Dit familiedomein onderscheidt zich door een loepzuivere stijl waarin de kalkrijke bodems worden vertaald naar wijnen met een opvallende mineraliteit en een verfijnde, structuur. Een absolute ontdekking voor wie op zoek is naar karaktervolle Bourgogne-wijnen die traditie combineren met een moderne, kristalheldere expressie.

Deze Crémant de Bourgogne Brut Nature is de ultieme expressie van puurheid. De wijn onderscheidt zich door een ragfijne pareling en een loepzuivere structuur, die uitmondt in een verfrissende, strakke finale met de voor het domein typerende minerale spanning. Of zoals Vincent het zelf zegt: 'Sa fraîcheur & sa finale acidulée appertorent du peps a vos soirées.'

15,55 €

Wijnhuis	Vincent Royet
Land - Streek	Frankrijk, Bourgogne
Smaakstijl	Mousserend
Druiven	Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté, Gamay
Wijnbouw	Traditioneel
Wijnmaken	Handpluk, Méthode traditionnelle
Rijping	24 maanden sur lattes
Drinking window	Tot 2 jaar na aankoop
Gastronomie	Apéro,
Inhoud (cl.)	75.0
Alcohol percentage	12.5