



Vincent Royet Blanc de Blanc Nos Racines 2022

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 crayeux 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.

Alors que le Brut Nature est tendu et linéaire, un élevage prolongé sur lies confère à ce vin une structure complexe aux notes de brioche, de pomme mûre et d'amande. Il en résulte un Crémant vineux, plus ample et d'une belle profondeur autolytique, qui préserve l'équilibre entre la fraîcheur du terroir crayeux et une texture onctueuse.

22,73 €

Domaine viticole	Vincent Royet
Pays - Région	France, Bourgogne
Style de goût	Mousseux
Raisins	Aliototé (60%) & Chardonnay (40%)
Viticulture	Traditionnelle
Vinification	Vendanges Manuelles, Méthode traditionnelle
Maturation	10 mois fut de chêne, 36 mois 'sur lattes'
Drinking window	Jusqu'à 2 ans après l'achat
Gastronomie	Apéro, Crustacés, Sushi,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	12.5