Royer Champagne Réserve Brut

Champagne - Frankrijk

Georges Royer plantte in 1960 zijn eerste wijngaarden aan, op de heuvels van het dorpje Landreville, midden in de Côte des Bars. Zijn kinderen en kleinkinderen leiden nu het bedrijf, dat inmiddels tweeëntwintig hectaren wijngaard telt. Het is een kleine champagneproducent, zeker vergeleken met de grote, bekende handelshuizen. Deze cuvée réserve wordt gemaakt van 75% pinot noir- en 25% chardonnaydruiven. Deze succesvolle champagne valt regelmatig in de prijzen. Bijvoorbeeld op het Concours Mondial in Brussel, waar de wijn een gouden medaille behaalde.



Proefnotitie

Verfijnde en elegante champagne met een lichtgele tint en frisse tonen van appel en lichtgeel fruit. De fijne mousse geeft de wijn een evenwichtige smaakbalans, met een mooie aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Prima aperitief, goed passend bij fijne amuses of een licht voorgerecht met vis.

Houdbaarheid

Het best van smaak binnen twaalf maanden na aankoop.

Druivenrassen

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Gilbert & Gaillard International Challenge 2026: Double Or Medaille
n.v.t.	Concours Citadelles du Vin 2026: Gouden medaille
n.v.t.	Perswijn | november 2025: 15.5/20 | Elegant en sappig

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl