Royer Champagne Réserve Brut halve fles

Champagne - Frankrijk

Niet elke gelegenheid vraagt om een hele fles champagne. Een aperitief voor twee, een glas bij een bord oesters, of gewoon een doordeweekse avond die wat extra glans verdient: daar is deze halve fles voor. Het is dezelfde Réserve Brut van Royer Père et Fils als in de hele fles, met hetzelfde karakter, maar dan in een formaat waarmee u op het juiste moment precies genoeg heeft. Royer is een familiedomein in Landreville, een dorp in het dal van de Ource, in de Côte des Bar. Dit is het zuidelijkste deel van de Champagne, in de Aube, ruim honderd kilometer van Reims en Épernay. De bodem bestaat er uit kalkmergel van het Kimmeridgien, dezelfde grond als in Chablis. Georges Royer plantte hier in 1960 de eerste wijnstokken. Inmiddels werken zijn kleinzonen Franck en Jean-Philippe zo'n 25 hectare wijngaard, HVE3-gecertificeerd. Ze maken hun champagne uitsluitend van eigen druiven. De Côte des Bar is pinot noir-land, en dat proeft u. De Réserve Brut bestaat voor driekwart uit pinot noir, die zorgt voor rondeur en rijp fruit. De chardonnay geeft frisheid en spanning. Het resultaat is een champagne met een fijne mousse, tonen van appel en geel fruit, en een evenwichtige, aanhoudende afdronk. Perswijn beoordeelde hem met 15,5/20, en hij won goud op de Gilbert & Gaillard International Challenge en het Concours Citadelles du Vin. Een halve fles is ideaal voor wie champagne net zo vanzelfsprekend wil drinken als een glas wijn. Het formaat is bovendien handig als attentie of als onderdeel van een relatiegeschenk.



Proefnotitie

Lichtgeel, met een fijne, levendige mousse. In de neus appel, geel fruit en een vleugje brioche. In de mond fris en rond, met rijp fruit van de pinot noir en de spanning van de chardonnay. De afdronk is evenwichtig en blijft mooi hangen.

Drinken bij

Als aperitief voor twee, of bij oesters, amuses of een licht visgerecht. Schenken op 8-10 °C.

Houdbaarheid

Een halve fles ontwikkelt sneller dan een hele. Drink hem binnen een jaar na aankoop. Koel en donker bewaren.

Druivenrassen

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-36[illegible]
www.appeldoorn.nl



