

# ROYAL SEYSSEL

## BRUT MILLESIME 2012

### Cépages - Grape variety :

70 % Molette – 30 % Altesse

### Dégustation - Tasting :

Une robe brillante, jaune or aux reflets dorés

Le nez est assez discret. A l'aération il dévoile des arômes d'agrumes tels que le citron, l'orange. La vanille vient compléter le bouquet aromatique. L'attaque en bouche est vive et dotée d'une agréable fraîcheur.

La bulle est intense ce qui offre un finale pleine et intense.

### Commentaires de dégustation du Guide Dussert-Gerber :

« Remarquable Royal Seyssel brut Millésime 2012, 70% Molette et 30% Altesse, médaille d'or au Concours International de Lyon 2016, à la mousse fine et légère, à dominante de noisette, de chèvrefeuille et d'abricot, harmonieux et savoureux, de jolie structure. »

### Accord met/vin – Side dish :

Notre grande cuvée « ROYAL SEYSSEL » pourra aussi bien s'apprécier à l'apéritif qu'au cours d'un repas composé de fruits de mer, poissons ou crustacés.

Accords gourmands :

Un poisson du lac en meunière

Tourte de poularde de Bresse aux pistaches

À servir à 7-8°C / To serve at 45-46°F - 48 mois de vieillissement pour la prise de Mousse. 48 months for the froth.



MEDAILLE d'ARGENT CONCOURS DES MEILLEURS EFFERVESCENTS du MONDE 2012-2015  
MEDAILLE d'OR CONCOURS INTERNATIONAL LYON 2016 - BRONZE IWSC INTERNATIONAL COMPETITION 2015.  
RECOMMANDE PAR DECANTER WORLD WINE AWARDS LONDRES 2015 – GUIDE DUSSERT-GERBER 2017.