

# ROYAL SEYSSEL

BRUT CUVEE « R » VINTAGE 2011

Cépages - *Grape variety* :

75 % Molette – 25 % Altesse

Dégustation - *Tasting* :

Robe d'un joli jaune paille avec des reflets dorés teintés de vert – *Beautiful straw colored dress with gold reflection tinted of green.*

Nez fin et expressif qui mêle des notes de fruits à chair blanche (poire et coing), des notes de fleurs blanches ; viennent ensuite des notes plus épanouies de fruits secs, nez très personnalisé avec des notes de dattes et de figes mais également une fragrance grillée et toastée – *Nose fine and expressive, which blends notes of white fruits (pear and quince), notes of white flowers; then followed notes of dried fruits, dates and figs but also grilled and toasted fragrance.*

Bouche très agréable où l'on retrouve le plan aromatique du nez et sa richesse avec en plus de notes de fruits acidulés exotiques comme l'ananas et des notes zestées – *Tastes fresh fruits and spices.*

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 – *To savor for the aperitif or also during a meal with fish, seafood or shellfishes.*

À servir à 7-8°C / *To serve at 45-46°F* –

**70** mois de vieillissement pour la prise de mousse

*70 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.