

JEAN - FRANCOIS ROY

LA REINE BLANCHE

Méthode Traditionnelle



Elaborée dans les caves de tuffeau qui restent toujours à la même température, de manière à obtenir ses bulles fines on ajoute des levures avant la mise en bouteille, puis on les couche sur latte pendant une période de vingt mois pour la Reine Blanche. Ensuite nous tournons les bouteilles d'un quart de tour chaque jour pour les dégorger. Alors le bouchon en liège est mis en place, et les bouteilles sont stockées au minimum deux mois avant de se retrouver sur votre table.

Conseils de dégustation : Il est à servir frais entre 8 et 9 C°. Il se boit à la fin du repas ou tout simplement en apéritif seul ou bien avec une liqueur de cassis, de framboise etc.

3 RUE DES ACACIAS

36600 LYE

France

Tél : 00 33 02 54 41 00 39 Fax : 00 33 02 54 41 06 89