



# ROYAL SEYSSEL

## BRUT CUVÉE PRIVÉE 2010 :

### Cépages - Grape variety :

70 % Molette – 30 % Altesse

80 000 bouteilles ; rendement : Altesse 58 hl/hect – Molette 75hl/hect

### 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 figues 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.*

A servir à 7-8°C / *To serve at 45-46°F* - 36 à 48 mois de vieillissement – *36 to 48 months for the froth.*

