



Royal Oyster 2023

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Une robe or pâle scintillante. Le nez est d'une fraîcheur intense avec des notes d'agrumes, notamment de citron vert et de pamplemousse, de fleurs blanches et de pêche de vigne. L'attaque souple en bouche s'accompagne d'une pointe de gaz carbonique lorsqu'il vient d'être mis en bouteille. Royal Oyster s'achève sur une finale vive et minérale aux arômes d'agrumes. Comme le dit son nom, il s'agit d'un compagnon idéal pour les huîtres et autres fruits de mer.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Muscadet Sèvre et Maine
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Melon de Bourgogne
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	300163
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer



Vinification

Fermentation à basse température contrôlée. Elevage sur lies pendant 6 mois.

Terroir

Le terroir se caractérise par la serpentinite, l'amphibolite et le gneiss issus du métamorphisme.

Histoire





Fondée en 1893 par Monsieur Brédif, la Maison Brédif est l'une des entreprises les plus connues et les plus courues de la région. Réputé pour ses vouvrays, mais aussi pour ses moelleux, Monsieur Brédif fut un pionnier dans le monde des vinificateurs, en créant le vouvray pétillant dès le début du XXe siècle. En 1980, le baron Patrick de Ladoucette reprit le flambeau, en véritable amoureux du vin. Epris de qualité et de tradition, il donna un nouvel essor à cette maison plusieurs fois centenaire. Ce vin exceptionnel est composé à 100% du cépage local melon de Bourgogne.

