



ROYAL
SEYSSSEL
DEPUIS 1901

Le "Royal Seyssel", méthode traditionnelle,
est le fleuron de l'Appellation Seyssel depuis plus d'un siècle.



Issu de deux cépages locaux : la Molette associée à l'Altesse, le "Royal Seyssel", Millésimé comme les plus grands, a vieilli "sur lattes" pendant près de quatre ans, dans la fraîcheur de nos caves.

Ce vieillissement exceptionnel et cette méthode traditionnelle, utilisée comme en Champagne, donnent au vin une qualité et une finesse de bulle incomparable, où se développent des arômes légers de fleurs pour s'épanouir avec une grande longueur en bouche.

Un Savoir-Faire, la Vinification :

Après fermentation en cuve, les deux cépages Molette et Altesse sont assemblés, sous le contrôle vigilant d'un œnologue et après de multiples dégustations.

Une fois le tirage effectué, nos bouteilles sont ensuite stockées "sur lattes", c'est-à-dire en position couchée, pour la prise de mousse.

Là, elles séjournent entre trois et quatre ans, en mûrissant lentement dans la fraîcheur de nos caves. Ce vieillissement "sur lies" permettra enfin à notre vin d'atteindre sa maturité et de nous offrir sa palette aromatique. Pour finir, les bulles s'affinent, le vin s'assouplit.

Grâce au fruité des deux cépages Altesse et Molette, et au vieillissement exceptionnel, largement supérieur à la réglementation, le "Royal Seyssel" est enfin à son apogée.

Le "Royal Seyssel" Millésimé est strictement élaboré selon la méthode utilisée en Champagne, avec une rigueur et un soin particulier, qui font de cette Cuvée un Vin d'Exception, fleuron de l'Appellation Seyssel, depuis plus d'un siècle.

Seul de son appellation à pouvoir adjoindre le qualificatif de "Royal", ce Seyssel sera le compagnon idéal de votre table, à l'apéritif comme au dessert.



*Lambert
de Seyssel*

LAMBERT DE SEYSSSEL - S V L
ZI de Montauban BP 15 • 74910 SEYSSSEL

Tél : 04 50 56 21 59 • Fax : 04 50 59 22 16 • www.lambert-de-seyssel.com • contact@lambert-de-seyssel.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.