

# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
BRUT PRESTIGE

*Fruité  
Équilibré  
Convivial*



## CARACTÉRISTIQUES



## DISTINCTIONS



CGA 2014 OR



VINALIES 2014 OR



IWSC 2014 ARGENT



CGA 2015 ARGENT



IWC 2015 ARGENT

Magazine Terre de Vins, 150 Meilleurs Champagnes, 12/2018

## ACCORDS METS & VIN

Apéritif / Cocktail  
Viande Blanche  
Fromages Crémeux & Légers

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C  
VERRE IDÉAL  
Flûte élancée

## CÉPAGES

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

## ŒIL

La robe du Brut Prestige se pare d'une couleur or-pâle. Son effervescence, élégante et régulière, nourrit un beau cordon de mousse en surface. Sa présentation est fraîche et appétissante.

## NEZ

Le premier nez offre immédiatement des arômes de biscuit et de fruits (poire et prune). À l'aération, on perçoit les vins de réserve qui apportent subtilement des notes de fruits secs et de fruits compotés. Après plusieurs minutes, c'est le pain d'épices qui apparaît. Un nez complexe, en début de maturité et armé d'une très bonne tenue à l'air.

## BOUCHE

L'attaque en bouche est fraîche et effervescente. Une belle étoffe se manifeste ensuite, générant une sensation crémeuse. Au réchauffement, le Brut Prestige montre une légère vinosité et de la chaleur. Le dosage accompagne bien la fraîcheur et l'effervescence, en apportant un équilibre certain à l'ensemble.

La finale est gourmande, complexe et longue. Elle offre une sensation acidulée et des notes très rafraîchissantes, caractéristiques du terroir de la maison.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

« Une cuvée Brut, parfait assemblage des trois cépages champenois qui défend un certain classicisme, avec complexité et équilibre, tout en laissant un sentiment de gourmandise. »  
Jean-Christophe Lenfant

Disponible en Bouteille, Demi-Bouteille, Magnum & Jéroboam

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

[revederoy.fr](http://revederoy.fr)

# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
EXTRA BRUT

Vif  
Pur  
Authentique



## CARACTÉRISTIQUES



## DISTINCTIONS & PARUTIONS



IWSC 2013 ARGENT+

Coup de cœur Femme Actuelle, 6 Champagnes d'Exception, 11/2018  
Le Nouvel Obs, Pétillante Sélection - Bulles Sauvages, 11/2018  
Magazine Régál, Vins de Fête, 11-12/2018  
Le Point Spécial Champagne, 12/2018

## ACCORDS METS & VIN

Apéritif / Cocktail  
Poissons & Fruits de Mer (Huîtres, Coquillages, ...)  
Fromages à Pâte Dur (ex. :Parmesan, Comté, S<sup>te</sup> Maure)

## T°C DE SERVICE

8°C  
VERRE IDÉAL  
Flûte élancée

## CÉPAGES

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

## ŒIL

L'Extra Brut se présente dans une robe or-pâle avec un magnifique cordon de bulles rapides et agiles. Il se dégage ainsi une sensation de vigueur et d'énergie.

## NEZ

Le premier nez s'ouvre sur des arômes d'amande grillée, de biscuit, agrémentés d'une pointe d'agrumes et de fleurs des champs. Peu à peu la minéralité et la fraîcheur du printemps s'affirment ; les fleurs blanches notamment, comme le chèvrefeuille et le lilas. Après quelques minutes on perçoit une petite note de poivre blanc alors que les fruits secs et le miel finissent par s'imposer. Un Extra Brut qui offre un nez empreint de délicatesse, avec un style bien affirmé.

## BOUCHE

L'attaque est vive et pétulante. Ce dynamisme se retrouve tout au long de la dégustation avec la pureté comme fil conducteur. Des arômes de pamplemousse et de viennoiserie viennent colorer l'ensemble, dégageant un sentiment d'élégance indéniable. La texture est fluide, très aérienne, tout en laissant apparaître la trame calcaire du terroir, telle une dentelle de lin.

La finale légère et précise offre une belle longueur. Minérale et pure elle prolonge le souvenir de l'acidité avec des notes de zestes d'agrumes.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

« Une cuvée Extra Brut authentique qui défend ses origines avec une belle arête acide parfaitement maîtrisée. »

Jean-Christophe Lenfant

## Disponible en Bouteille

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web



[revederoy.fr](http://revederoy.fr)

# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
DEMI-SEC

*Généreux  
Gourmand  
Aromatique*



## CARACTÉRISTIQUES



## ACCORDS METS & VIN

Foie Gras / Mets Salé-Sucré  
Fromages Crémeux, Bleus  
Desserts

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C  
VERRE IDÉAL  
Flûte élancée

## CÉPAGES

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

## ŒIL

Le Demi-Sec se présente dans une robe or – pâle animée par une effervescence discrète qui apporte une certaine sérénité.

## NEZ

Le premier nez est très aromatique et généreux. On perçoit du biscuit, des fruits bien mûrs, du beurre, du miel frais. La puissance aromatique est indéniable et poursuit son évolution dans la flûte avec des parfums de pralin et d'épices douces comme la cannelle ou la muscade. Peu à peu les fruits secs nous parviennent, ainsi que les fruits confits. Un nez complexe et bien mature

## BOUCHE

L'attaque est ronde et gourmande. Acidité et effervescence sont naturellement bien accompagnées par le dosage en liqueur qui apporte du volume en bouche. L'ensemble génère une sensation épaisse, chaude et douce à la fois ; une texture de velours. Les parfums de pralin l'empotent, la gourmandise prédomine.

La finale est ronde et savoureuse. On retrouve l'acidité naturelle du vin, sa douce effervescence ainsi que la générosité de la liqueur. La belle longueur prolonge le plaisir aromatique de la bouche.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

*« Riche et généreux, ce Champagne Demi-Sec s'inscrit d'emblée comme un vin de gastronomie. Les vins de réserve ainsi que la qualité de la liqueur apportent de la complexité aromatique et une texture savoureuse. »*

Jean-Christophe Lenfant

**Disponible en Bouteille**

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

**revederoy.fr**

# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
BRUT ROSÉ

Tendre  
Moderne  
Séduisant



## CARACTÉRISTIQUES



## DISTINCTIONS



IWSC 2014 ARGENT



IWC 2013 ARGENT

## ACCORDS METS & VIN

Apéritif / Cocktail

Viande Rouge / Charcuterie / Mets Salé-Sucré

Dessert Fruits Rouges

## T°C DE SERVICE

8°C

VERRE IDÉAL

Flûte élancée

## CÉPAGES

30 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier dont 15 % vinifiés en rouge

## ŒIL

Animée de bulles légères et fines, la robe de notre Brut Rosé est légèrement cuivrée. Elle affiche un caractère entre fraîcheur et maturité.

## NEZ

Le premier nez est très fruité. Il propose des arômes de fruits rouges, ainsi qu'un caractère légèrement lactique, presque beurré. À l'aération, les notes de cerises et de quetsches sont de plus en plus affirmées et apportent un joli caractère estival.

## BOUCHE

L'attaque est souple, pétulante et relativement ronde. Une sensation de tendresse qui se retrouve au développement en bouche avec des arômes de fruits rouges comme la framboise et la fraise des bois. L'effervescence apporte tonicité et volume.

La finale est aromatique, onctueuse et acidulée. Elle prolonge le sentiment de rondeur et de gourmandise.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

« *Un Champagne Rosé moderne et séduisant, empreint de légèreté et de rondeur. La séduction opère aussi grâce à une texture tendre et un certain 'confort' bouche.* »

Jean-Christophe Lenfant

Disponible en Bouteille, Demi-Bouteille, Magnum & Jéroboam

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

[revederoy.fr](http://revederoy.fr)

# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
CUVÉE DYNASTIE · BLANC DE BLANCS

*Fin  
Élegant  
Minéral*



## CARACTÉRISTIQUES

DOSAGE SUCRE  
9  
G/L  
BRÛT

BLANC DE BLANCS  
100%  
CHARDONNAY

VIEILLISSEMENT  
4  
ANS  
EN CAVES

REPOS APRÈS  
DÉGORGEMENT  
6  
MOIS

VINS DE L'ANNÉE  
DE RÉFÉRENCE  
60%

VINS DE RÉSERVE  
40%

## DISTINCTIONS & PARUTIONS



IWSG 2013 OR



VINALIES 2014 EXCELLENCE

Figaro Magazine, 11/2018 / Magazine Vins & Gastronomie, automne 2018  
Le Monde Supplément – Le Monde des Vins, 13/12/2018

## ACCORDS METS & VIN

Apéritif / Cocktail  
Poisson à Chair Fine & Fruits de Mer  
Sushis & Sashimis

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C  
VERRE IDÉAL  
Flûte élancée

## CÉPAGES

100 % Chardonnay

## ŒIL

La Cuvée Dynastie Blanc de Blancs se présente dans une robe jaune pâle marquée de jolis reflets verts. Elle est animée de colliers de bulles fines et rapides qui alimentent un léger cordon de mousse en surface. L'ensemble de cette cuvée 100% Chardonnay donne une sensation de dynamisme.

## NEZ

Le premier nez est dévolu aux agrumes. Rapidement, les fleurs jaunes comme le mimosa apportent l'élégance et le raffinement. Ensuite, c'est le citron confit et la fleur d'oranger qui apparaissent pour nous séduire. Un nez tout en nuance, d'une grande netteté et d'une belle précision.

## BOUCHE

L'attaque en bouche est vive et l'effervescence fondue. La fraîcheur structure la dégustation et le léger dosage joue son rôle en apportant un certain confort. Le corps du vin ainsi que l'effervescence se tiennent en retrait et laissent s'exprimer la très belle qualité de l'acidité. Il en résulte une texture soyeuse, extrêmement agréable. La finale longue et marquée par la minéralité, propose des arômes d'orange et de noisette très gourmands.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

*« Une Cuvée Blanc de Blancs distinguée et ample qui privilégie le registre de la finesse plutôt que celui de l'intensité et qui s'exprime même avec une certaine gourmandise. »* Jean-Christophe Lenfant

**Disponible en Bouteille & Magnum**

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

**revederoy.fr**



# RÊVE DE ROY

CHAMPAGNE  
PRESTIGE DES SACRES  
CUVÉE GRENAT · MILLÉSIME 2012

*Noble  
Crémeux  
Complexe*



## CARACTÉRISTIQUES



## ACCORDS METS & VIN

Viande Blanche à Chair Onctueuse  
Accompagnée de Sauce Crémée

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C  
VERRE IDÉAL  
Flûte bien galbée

## CÉPAGES

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

## ŒIL

La robe de la Cuvée Grenat Millésime 2012 offre une belle couleur or vert. Le train de bulles révèle une effervescence calme et régulière. La présentation générale de cette cuvée évoque la maturité et la sérénité.

## NEZ

Le premier nez est riche. Il exprime un bouquet de notes automnales telles que la mirabelle, la cannelle, le beurre fondu et le miel d'acacia. Peu à peu la sensation terrienne s'affirme avec une pointe de sous-bois et des notes de thym. La Cuvée Grenat Millésime 2012 offre un nez complexe et abouti qui invite à la gastronomie.

## BOUCHE

L'attaque en bouche est pétulante et dynamique puis acidité et effervescence se fondent dans le corps du vin et la sensation devient plus tendre et volumineuse. Le dosage, qu'on devine plus qu'on le perçoit, est parfaitement intégré et participe à la sensation de volume de la cuvée. Consistance et dosage génèrent ainsi un plaisir tactile indéniable. Les arômes de bouche révèlent le biscuit, le miel, les fleurs séchées, la poire et laissent peu à peu deviner une pointe acidulée.

La finale est riche et longue sur la poire, le fumé et le biscuit. Elle laisse une sensation saline et douce-amère et termine sa course par un pétilllement délicat ainsi qu'une légère astringence.

## LE MOT DU CHEF DE CAVE

*« La Cuvée Grenat Millésimée 2012, mature et complexe, s'exprime avec beaucoup d'harmonie et un certain classicisme. Sa complexité sapide en fait un excellent Champagne de gastronomie. »*

Jean-Christophe Lenfant

**Disponible en Bouteille avec Étui & Magnum.**

**Le Magnum est proposé en Millésime 2007.**

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

**revederoy.fr**

# RÊVE DE ROY

## CHAMPAGNE PRESTIGE DES SACRES LA CUVÉE BOISÉE

Riche  
Structuré  
Gastronomique



### CARACTÉRISTIQUES



### DISTINCTIONS



VINALIES 2015 ARGENT



IWSC 2015 ARGENT



VINALIES 2014 EXCELLENCE



IWSC 2014 ARGENT+

### ACCORDS METS & VIN

Viande Rouge à Chair Ferme (Canard, Agneau & Gibier)  
Accompagnement Sauce Crémée & Beurrée, Champignons  
Fromages à Pâte Dur (ex. :Parmesan, Comté, S<sup>te</sup> Maure)

### T°C DE SERVICE

10°C

### VERRE IDÉAL

Flûte bien galbée

### CÉPAGES

30% Pinot Meunier vinifié en fûts de Chêne, 70% Chardonnay

### ŒIL

La Cuvée Boisée se présente dans une jolie robe bien dorée agrémentée de fines bulles, qui nourrissent un petit cordon en surface, évoquant ainsi la maturité et la richesse.

### NEZ

Le premier nez est très aromatique et généreux. On perçoit tout d'abord des arômes de fruits cuits, de fruits compotés, ainsi que des notes fumées, vanillées. Après quelques instants d'aération, l'expression évolue vers la noix de pécan, le beurre fondu, les épices chaudes. Plus tard encore, les parfums de sous bois, d'iris et le caractère fumé ne cessent de s'affirmer.

### BOUCHE

L'attaque en bouche est large et structurée. Elle est rapidement suivie d'une sensation vineuse. La richesse d'expression propose un Champagne plein et laisse entrevoir quelques tanins en milieu de bouche, accompagnés d'une acidité soutenue apportée par le faible dosage. Le caractère vineux l'emporte sur l'effervescence et génère une texture riche, épaisse et chaleureuse.

La finale est puissante et très tactile. On perçoit beaucoup de matière ainsi que des notes de morilles et de noisette.

### LE MOT DU CHEF DE CAVE

« La Cuvée est Boisée et un véritable vin de Champagne. Riche et structuré, affichant un boisé soigné, le vin offre une belle concentration ainsi qu'une structure ambitieuse. » Jean-Christophe Lenfant

Disponible en Bouteille avec Étui

Nous contacter  
☎ +33 (0) 781 780 892  
✉ [bonjour@revederoy.fr](mailto:bonjour@revederoy.fr)  
Passer commande  
✉ [commande@revederoy.fr](mailto:commande@revederoy.fr)

Siège  
Rêve de Roy SASU  
25, rue du Maréchal Foch  
78000 Versailles  
France

Dépôt  
Rêve de Roy SASU  
5, rue des prés S' Jacques  
57050 Plappeville  
France

Retrouvez-nous sur le web

📷+f+www

[revederoy.fr](http://revederoy.fr)