

TSARINE

DEMI-SEC

COMPOSITION

34% Chardonnay
33% Meunier
33% Pinot Noir

Dosage 36 gr/l
Vieillessement en cave entre 24 et 36 mois
Température de dégustation entre 8°C et 10 °C

DÉGUSTATION

La robe aux reflets or de cette cuvée laisse s'élever une valse de bulles légères et délicates.

Un subtil mélange de coing et de raisin frais s'exprime doucement pour évoluer vers des arômes de fruits confits avec une délicate senteur d'épices.

Une cuvée harmonieuse entre onctuosité et fraîcheur.

INSPIRATIONS

Avec une tartine de chèvre frais ou de la fourme d'Ambert.

Idéal avec une tarte aux poires et sa crème d'amande

L'ONCTUOSITÉ selon
Isabelle Teltier

