

# TSARINE MILLÉSIME 2014

## COMPOSITION

39% Chardonnay  
32% Pinot Noir  
29% Pinot Meunier

Dosage 5 gr/l  
Vieillessement de 4 ans  
Température de dégustation entre 10 °C et 12 °C

## DÉGUSTATION

Des fines et délicates bulles s'échappent de cette cuvée à la robe dorée.

Un nez subtil dévoile des arômes de beurre frais et de brioche.

Un vin tendu et puissant doté d'une grande richesse avec des arômes dominants de fleur d'aubépine, de miel et de réglisse, une finale longue et saline.

Ce millésime se caractérise par un bel équilibre entre structure et longueur en bouche.

## INSPIRATIONS

*Avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un tourteau*

*Idéal avec un carré de veau rôti*

LA SUBTILITÉ selon  
*Isabelle Teltier*

