

TSARINE MILLÉSIME 2016

COMPOSITION

50% Chardonnay

28% Pinot Noir

22% Meunier

Dosage à 4 gr/l

Température de dégustation entre 10 °C et 12 °C

DÉGUSTATION

Une robe or pâle magnifiée par de fines et délicates bulles.

Un nez expressif avec des notes mêlées d'abricot, de fruits secs et de brioche sur un fond de senteurs torrifiées.

Une bouche ample et structurée, suivie d'une belle fraîcheur avec des arômes de citrons confits, de pâtisserie et de pâte d'amande.

Une finale longue et persistante avec une sensation de gourmandise.

INSPIRATIONS

*Foie gras poêlé, pommes
caramélisées*

*Filet de Saint-Pierre au beurre
d'orange*

Côte de veau aux champignons

LA RICHESSE selon
Isabelle Tellier

